



HORNOS DE PIZZA

SERIE PIZZA - 6D32+6D32 - ELÉCTRICO

MÁXIMA FUNCIONALIDAD

- Es un horno sólido, de uso simple e increíblemente funcional.
- Fabricado en acero inox y en chapa prebarnizada.
- Simple e intuitivo.
- Cuadro de mandos intuitivo.
- Plano de cocción de piedra refractaria.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal y luz en cámara.



745
975
1215

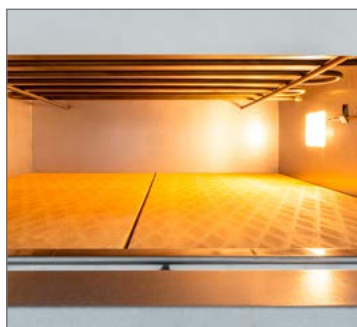
PIZZA 6D32+ 6D32



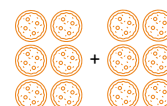
Ø 32



EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS



 ELÉCTRICO



	PIZZA 6D32+ 6D32
Dimensiones ext. (LxPxH)	975 x 1.215 x 745 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	660 x 990 x 140 mm
Temperatura	50 - 450 °C
Nº pisos	2
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	14,4 Kw
Resistencia superior	6 x 1.200 W
Resistencia inferior	6 x 1.200 W
Mesa/Altura	Consultar
Campana (sin motor)	Consultar