



## HORNOS DE PIZZA

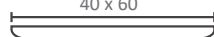
### SERIE PIZZAPAN - 6LD40+ 6LD40 - ELÉCTRICO

Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, en **bandejas de 400 x 600 mm.**

- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Con cristal de amplias dimensiones y luz en cámara.



OPTIMIZADO PARA  
40 x 60



EQUIPADOS  
CON RELÉS  
ELECTROSTÁTICOS

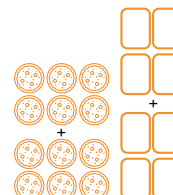


**MÁXIMA FUNCIONALIDAD**  
POSIBILIDAD PARA  
ASADOS TRADICIONALES Y  
PIZZA-CALZONES  
**ALTURA ÚTIL 175 MM**



745  
1500  
1080

PIZZAPAN 6LD40 + 6LD40



**ELÉCTRICO**

	PIZZAPAN 6LD40+ 6LD40
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.500 x 1.080 x 745 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	1.230 x 840 x 175 mm
Temperatura	50 - 450 °C
Nº pisos	2
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	20,4 Kw
Resistencia superior	6 x 1.700 W
Resistencia inferior	6 x 1.700 W
Mesa/Altura	Consultar
Campana (sin motor)	Consultar