



HORNOS DE PIZZA

SERIE PIZZAPAN - ALT 27 - 4D40

MÁXIMA FLEXIBILIDAD

Las características técnicas los hacen una solución de alto perfil para los clientes que desean un producto multiuso. Permite la inserción de varias bandejas 40x60 (nº según modelo).

Esta versión ofrece una cámara con altura aumentada de 9,5cm respecto a los otros modelos.

(La altura total de la cámara es de 27cm).

- Simple e intuitivo.
- Diseño compacto.
- Plano de cocción de piedra refractaria.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Puerta con vidrio de amplias dimensiones, mayor visibilidad.
- Con cristal y luz en cámara.
- Opcional: generador de vapor para uso multifuncional.



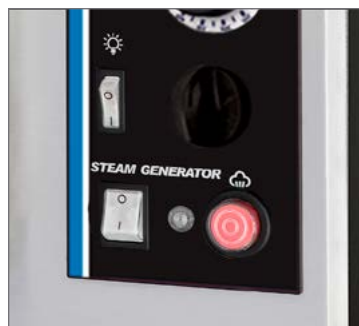
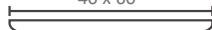
510
1100
1080

PIZZAPAN 4D40 ALT27



Ø 35-40

OPTIMIZADO PARA
40 x 60



Opcional

 ELÉCTRICO



	PIZZAPAN 4D40 ALTO 27
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.100 x 1.080 (+150*) x 510 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	820 x 840 x 270 mm
Temperatura	50 - 450 °C
Nº pisos	1
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	6,9 Kw
Resistencia superior	3 x 1.150 W
Resistencia inferior	3 x 1.150 W
Mesa/Altura	Consultar
* Vaporera (opcional)	Consultar