



HORNOS DE PIZZA

SERIE DUAL Ø 40 ⚡

Horno compacto que le ofrecerá resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.

Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, de 2 a 10, en bandejas de 400 x 600 mm.

Sus características técnicas suponen una solución ideal para clientes que realicen varios tipos de productos.

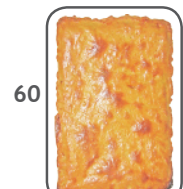
Con cristal y luz integrada en puerta.

Consultar mesa soporte, fermentadora y campana (opcional)



ALTURA ÚTIL 175 MM

MÁXIMA FUNCIONALIDAD
POSIBILIDAD PARA
ASADOS TRADICIONALES
Y
PIZZA-CALZONES



40



4

DUAL 4D40



4

+

4

DUAL 4D40+4D40



**EQUIPADOS CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Med. Ext.(LxPxH)	Med. Int.(LxPxH)	°C	Pisos	Pot.	Resist Sup	Resist Inf
DUAL 4D40	1100 x 1074 x 413 mm	820 x 840 x 175 mm	50 - 500	1	6.9 Kw	3x1150W	3x1150W
DUAL 4D40+4D40	1100 x 1074 x 745 mm	820 x 840 x 175 mm	50 - 500	2	13.8 Kw	6x1150W	6x1150W