



HORNOS DE PIZZA

SERIE NEVO Ø 35 ⚡

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

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Mandos grandes e intuitivos.

Robustez y durabilidad gracias al acero inoxidable.

Ergonomía y diseño en todos sus componentes.

No sólo le servirán para realizar pizzas también ofrecen un amplio abanico de posibilidades, como bollería y cocciones tradicionales de carne, pescado, verduras...

Consultar mesa soporte (opcional)



**EQUIPADOS CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS**



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Med. Ext.(LxPxH)	Med. Int.(LxPxH)	°C	Pisos	Pot.	Resist Sup	Resist Inter.	Resist Inf
NEVO 1/40	568 x 500 x 280 mm	410 x 360 x 90mm	50 - 320	1	1.6 Kw	1x800 W	-	1x800 W
NEVO 2/40	568 x 500 x 430 mm	410 x 360 x 90mm	50 - 320	2	2.4 Kw	1x800 W	1x800 W	1x800 W