HORNOS

PIZZA PAN 9D40 // 9D40+9D40

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, 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 camara.

PIZZAPAN 9D40+9D40

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

	9 + 9	9 + 9
	PIZZAPAN 9D40	PIZZAPAN 9D40+9D40
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.500 x 1.314 x 413 mm	1.500 x 1.314 x 745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	1.230 x 1.080 x 175 mm	1.230 x 1.080 x 175 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	15,3 Kw	30.6 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	3 x 2.550 W	6 x 2.550 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 2.550 W	6 x 2.550 W

FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

Hornos compactos que le ofrecerán resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.