HORNOS

PIZZA PAN 6LD40 // 6LD40+6LD40

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

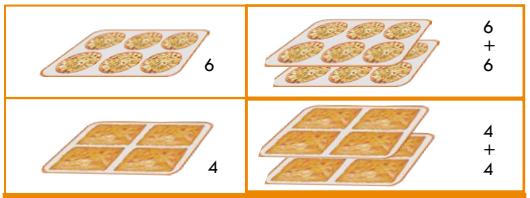
Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, en bandejas de 400 x 600 mm.

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

Con cristal y luz camara.

PIZZA 6LD40+6LD40

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS



	PIZZAPAN 6LD40	PIZZAPAN 6LD40+6LD40
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.500 x 1.074 x 413 mm	1.500 x 1.074 x 745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	1.230 x 840 x 175 mm	1.230 x 840 x 175 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	10,2 Kw	20,4 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	3 x 1.700 W	6 x 1.700 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 1.700 W	6 x 1.700 W

FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

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