

## Línea Calor

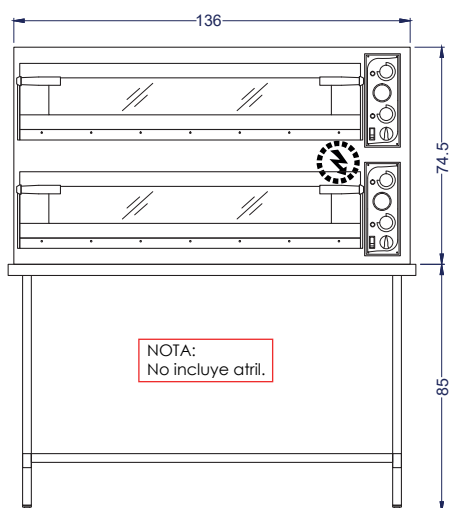
Horno pizzería eléctrico 2 cámaras

# HBASICXL-33L

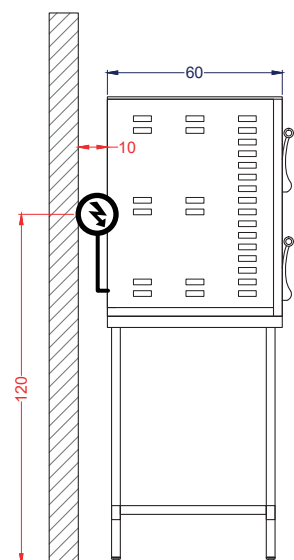
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



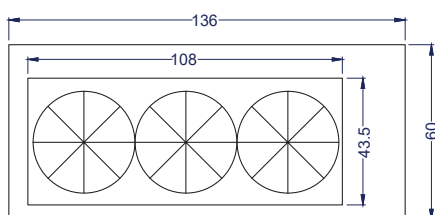
Cámara,  
ladrillos refractarios



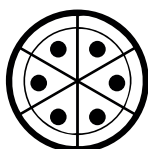
Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta  
Medidas internas



6 pizzas de Ø35cm  
3 pizzas x cámara

Unidad: cm

# VENTUS<sup>®</sup>

prismafood  
solutions

## Características

- Horno eléctrico ideal para preparar pizzas.
- Fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna.
- Alimentación trifásica + neutro, 400V. Voltajes especiales, bajo pedido.

|  |                             |                                                |                              |                     |
|--|-----------------------------|------------------------------------------------|------------------------------|---------------------|
|  | Capacidad                   | 6 pizzas de Ø35cm<br>3 pizzas x cámara         |                              |                     |
|  | Dimensiones equipo          | Ancho<br>136 cm                                | Profundidad<br>60 cm         | Alto<br>74.5 cm     |
|  | Dimensiones internas equipo | Ancho<br>108 cm                                | Profundidad<br>43.5 cm       | Alto<br>14 cm       |
|  | Peso                        | Neto<br>120 kg                                 | Bruto<br>130 kg              |                     |
|  | Especificaciones eléctricas | Potencia<br>8.8 kW                             | Energía<br>*400V/50Hz/3F+N+T | Corriente<br>14.8 A |
|  | Especificaciones eléctricas | Tipo de enchufe<br>Trifásico Industrial 5X32 A |                              |                     |
|  | T° de trabajo               | 50°C a 450°C                                   |                              |                     |