

Línea Calor

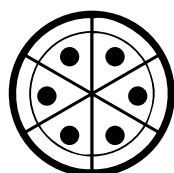
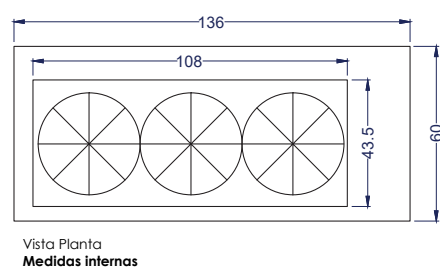
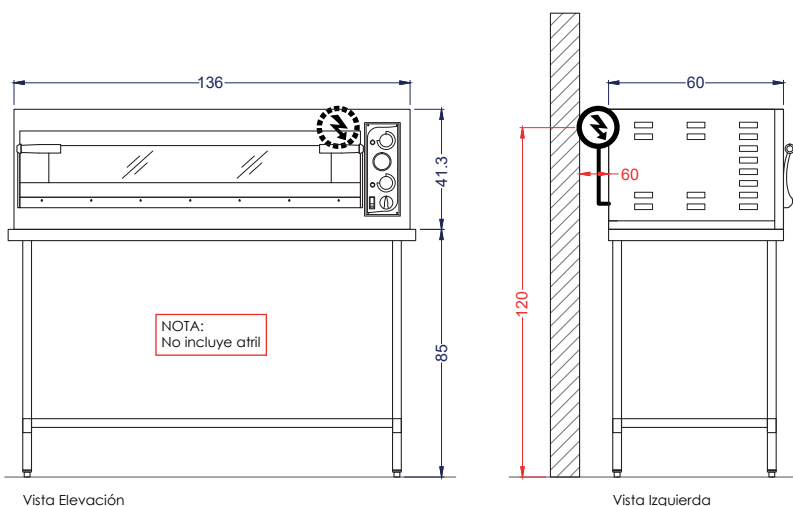
Horno pizzero eléctrico 1 cámara

HBASICXL-3L

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Cámara,
ladrillos refractarios



3 pizzas de Ø35cm

Unidad: cm

VENTUS[®]

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	3 pizzas de Ø35cm		
	Dimensiones equipo	Ancho 136 cm	Profundidad 60 cm	Alto 41.3 cm
	Dimensiones internas equipo	Ancho 108 cm	Profundidad 43.5 cm	Alto 14 cm
	Peso	Neto 60 kg	Bruto 65 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia 4.4 kW	Energía *400V/50Hz/3F+N+T	Corriente 7.4 A
	Especificaciones eléctricas	Tipo de enchufe Trifásico Industrial 5X16 A		
	T° de trabajo	50°C a 450°C		