

Línea Calor

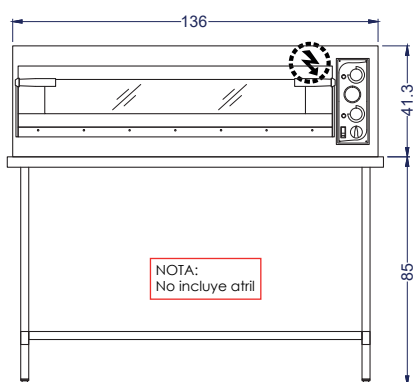
Horno pizzero eléctrico 1 cámara

HBASICXL-6L

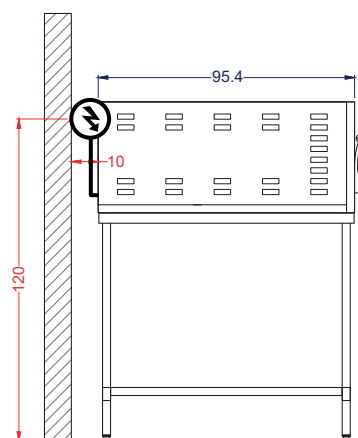
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



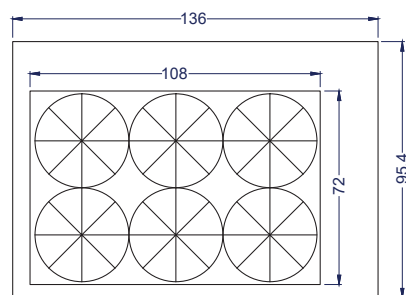
Cámara,
ladrillos refractarios



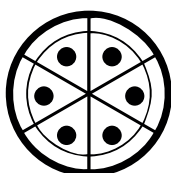
Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta
Medidas internas



6 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	6 pizzas de Ø35cm		
	Dimensiones equipo	Ancho 136 cm	Profundidad 95.4 cm	Alto 41.3 cm
	Dimensiones internas equipo	Ancho 108 cm	Profundidad 72 cm	Alto 14 cm
	Peso	Neto 116 kg	Bruto 125 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		