



HORNOS

PIZZA 2-50 4D25+4D25 // PIZZA 2-50 4D25 CRISTAL + LUZ

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Iluminación interna. (Según modelo)



**PIZZA 2/50 4D25+ 4D25
CRISTAL Y LUZ**



**EQUIPADOS
CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS**



FACILIDAD DE USO

Mandos grandes e intuitivos.



ACABADOS DEPURADOS

Ergonomía y diseño en todos sus componentes.



MATERIALES ALTA CALIDAD

Robustez y durabilidad gracias al acero inoxidable.

	PIZZA 2/50 4D25+4D25	PIZZA 2/50 4D25+4D25 C+L
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	915 x 690 x 527 mm	915 x 690 x 527 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº CÁMARAS	2	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	7,5 Kw	7,5 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W
RESISTENCIA INTERMEDIA	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W
RESISTENCIA INFERIOR	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W

FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

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