



## HORNOS

### PIZZA - 4D32 // 4D32+4D32 // MEDIUM 4D32+4D32

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz cámara.



PIZZA 4D32

413  
975  
924




PIZZA 4D32+ 4D32

745  
975  
924

**!** EQUIPADOS  
CON RELÉS  
ELECTROSTÁTICOS



	 4 + 4	 4	 4 + 4
	PIZZA MEDIUM 4D32+4D32	PIZZA 4D32	PIZZA 4D32+4D32
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	900 x 871 x 745 mm	975 x 924 x 413 mm	975 x 924 x 745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº PISOS	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	9,4 Kw	4,7 Kw	9,4 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	2 x 2.350 W	1 x 2.350 W	2 x 2.350 W
RESISTENCIA INFERIOR	2 x 2.350 W	1 x 2.350 W	2 x 2.350 W

### FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

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