



HORNOS

PIZZA - PANADERÍA ALTO 27 - 6D40

CON GENERADOR DE VAPOR

Los hornos de la línea Trays representan lo máximo en flexibilidad de la propuesta permitiendo la inserción de dos a diez bandejas formato cm 40x60. Las características técnicas los hacen una solución de alto perfil para los clientes que desean un producto multiuso. A pedido adicional Vapor.

Esta versión ofrece la ventaja de una puerta con vidrio de amplias dimensiones para permitir la máxima visibilidad interna.

Esta versión ofrece una cámara con altura aumentada de 9,5cm respecto a los otros modelos (La altura total de la cámara es de 27cm).



PIZZA 6D40 ALTO 27

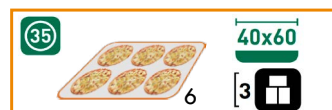


La vaporera es adecuada para los profesionales que buscan un horno multifuncional que también pueda cocinar el pan y los productos de pastelería.



DISPLAY DIGITAL (OPCIONAL)

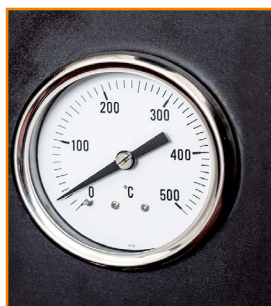
EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS



PIZZAPAN 6D40 ALTO 27

DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.100 x 1.179 (+150*) x 510 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	820 x 1080 x 270 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C
Nº CÁMARAS	1
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V
POTENCIA	10,2 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	3 x 1.700 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 1.700 W

* medida vaporera



PANEL MANUAL

FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

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