



HORNOS

SUPREME 4 // 6L // 9

SUPREME es un horno versátil que permite cocer pizzas de calidad, preparar asados y también puede emplearse para la cocción de productos de panificación y pastelería.

La característica principal del horno es la posibilidad de utilizar ventilación. Esta peculiaridad ofrece numerosas ventajas como la uniformidad de cocción en el interior de la cámara (el pizzero no debe girar la pizza a mitad de la cocción para obtener la uniformidad) y tiempos de cocción inferiores respecto a los hornos tradicionales.

Cámara de acero inox.

Fácilmente controlable por medio de la pantalla táctil.

Alcanza la temperatura deseada en tiempos reducidos con un significativo ahorro energético.

Disponible también con cámara ventilada para una cocción uniforme.

Disponible con vapor (OPCIONAL)

Disponible campana de acero inox, a pedido con juego de Condensación de humos.



SUPREME 6L






VENTILADO

El ventilador lateral aspira el aire de la cámara de cocción para luego reintroducirlo nuevamente a través del difusor superior especialmente estudiado.



El sistema de control de pantalla táctil tiene una interfaz de usuario simplificada y personalizable



	 4	 6	 9
	SUPREME 4	SUPREME 6L	SUPREME 9
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.160 x 1.110 x 380 mm	1.520 x 1.110 x 380 mm	1.520 x 1.470 x 380 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	720 x 720 x 180 mm	1.080 x 720 x 180 mm	1080 x 1.080 x 180 mm
TEMPERATURA	50 - 400 °C	50 - 400 °C	50 - 400 °C
Nº PISOS	1	1	1
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	8,3 Kw	12,2 Kw	17,6 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	6 x 750 W	9 x 750 W	9 x 1.100 W
RESISTENCIA INFERIOR	6 x 550 W	9 x 550 W	9 x 800 W

FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

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