



HORNOS DE PIZZA

SERIE PIZZA - 1/50 4D25 - ELÉCTRICO

IDEAL PARA LA PEQUEÑA RESTAURACIÓN

Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes.

De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

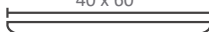
Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

- Diseño compacto.
- Plano de cocción de piedra refractaria.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna. (Según modelo).



PIZZA 1/50 4D25 CRISTAL+LUZ

OPTIMIZADO PARA
40 x 60



⚡ ELÉCTRICO



	PIZZA 1/50 4D25	PIZZA 1/50 4D25 C+L
Dimensiones ext. (LxPxH)	915 x 690 x 360 mm	915 x 690 x 360 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm
Temperatura	45 - 450 °C	45 - 450 °C
Nº pisos	1	1
Alimentación	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T	230V+1P+N+T - 400V-3P+N+T
Potencia	4 Kw	4 Kw
Resistencia superior	1 x 2.000 W	1 x 2.000 W
Resistencia intermedia	-	-
Resistencia inferior	1 x 2.000 W	1 x 2.000 W
Mesa/Altura	Consular	