



## 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.

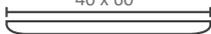
Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

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