

PIZZAS Ø350mm



¡NOVEDAD!



BASIC-4 / Ø350



BASIC-4+4 / Ø350

- Fabricados en Italia.
- Para cocinar pizzas de Ø350 mm. El modelo BASIC-4 es para 4 pizzas y el BASIC-4+4 para 8.
- Modelo BASIC-4 de una cámara y el BASIC-4+4 de dos cámaras.
- Construidos en acero inoxidable con bastidor en chapa barnizada.
- Piedra refractaria de gran grosor.
- Provistos de respiraderos para el vapor de cocción.
- Temperatura de cocción: de 50 a 500°C.
- Dotados de iluminación en el interior de la cámara.
- Indicador luminoso de encendido en cada resistencia.
- Puerta con vidrio para poder visualizar el interior de la cámara.
- Los termostatos controlan independientemente las resistencias superior e inferior en cada cámara.
- Equipados con termómetro en cada cámara.
- **Soporte: opcional.**

HORNO DE UNA CÁMARA		P.V.P.
7645310	BASIC-4 / Ø350 - 400V / 50Hz / 3	990 €

SOPORTES PARA SERIE BASIC		P.V.P.
7645304	Soporte BASIC-4 / Ø350	240 €
7645307	Soporte BASIC-4+4 / Ø350	240 €

HORNO DE DOBLE CÁMARA		P.V.P.
7645315	BASIC-4+4 / Ø350 - 400V / 50Hz / 3	1.385 €

CARACTERÍSTICAS	BASIC-4 / Ø350	BASIC-4+4 / Ø350
Temperatura (°C)	50 - 500°C	50 - 500°C
Nº de cámaras	1	2
Nº de pizzas y Ø (mm)	4 x Ø 350 mm	8 x Ø 350 mm
Potencia (W)	4.800	9.600
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 140	700 x 700 x 140
Dimensiones exteriores (mm)	925 x 835 x 335	925 x 835 x 545
Peso neto (Kg)	50	91