

# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS

SERIE ECO / Ø350 mm

Fabricado en Italia



P-4 / Ø350 ECO



P-4+4 / Ø350 ECO

### Características generales:

- Puerta y panel delantero en acero inoxidable.
- Provistos de respiraderos para el vapor de cocción.
- Temperatura de cocción: de 50 a 450°C.
- Dotados de iluminación en el interior de la cámara e indicadores de temperatura.
- Puerta con vidrio para poder visualizar el interior de la cámara.
- Los termostatos controlan independientemente las resistencias superior e inferior en cada cámara.

CARACTERÍSTICAS	P-4/350 ECO	P-4+4/350 ECO
Temperatura (°C)	50 - 450°C	50 - 450°C
Nº de cámaras	1	2
Nº de pizzas y Ø (cm)	4 x Ø 35 cm	8 x Ø 35 cm
Potencia (W)	4.800	9.600
Dimensiones cámara (cm)	70 x 70 x 14	70 x 70 x 14
Dimensiones exteriores (cm)	96 x 85 x 42	96 x 85 x 63
Peso neto (Kg)	115	160

HORNOS DE PIZZA		P.V.P.	P.V.P. PROMO
7645310	P-4 / Ø350 ECO - 400V / 50Hz / 3	<del>1.295 €</del>	980 €
7645315	P-4+4 / Ø350 ECO - 400V / 50Hz / 3	<del>1.950 €</del>	1.360 €
7645304	Soporte para P-4 / Ø350 ECO	<del>395 €</del>	395 €
7645307	Soporte para P-4+4 / Ø350 ECO	<del>395 €</del>	395 €

Portes pagados en la Península. Baleares y Canarias consulten