

HORNOS ELECTRICOS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		TRAYS ALTO 4	TRAYS ALTO 6	TRAYS ALTO GLASS 4	TRAYS ALTO GLASS 6
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.080	1.320	1.080	1.320
Alto exterior	mm	510	510	510	510
Ancho cámara	mm	820	820	820	820
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
Alto cámara	mm	270	270	270	270
Cantidad bandejas (600x400)	Nº	2	3	2	3
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 400	6 / Ø 350	4 / Ø 400	6 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450
Resistencias techo / solera	Num/W	3x1150 / 3x1150	3x1700 / 3x1700	3x1150 / 3x1150	3x1700 / 3x1700
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	6,9	10,2	6,9	10,2
P.V.P.	€	1.865	2.257	1.894	2.270
P.V.P. Digital	€	2.196	2.588	2.227	2.601

Mesa soporte modelo		ST 4	ST 6
Ancho	mm	1.110	1.110
Fondo	mm	965	1.205
Alto	mm	960	960
P.V.P.	€	392	469

Accesorios y opcional	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte (130mm)	155
Generador de vapor (instalados en fábrica)	1.674

Nota: Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



Bandeja (600x400).





Mod. TRAYS ALTO



Mod. TRAYS ALTO GLASS



Mod. TRAYS ALTO GLASS

TRAYS ALTO Y ALTO GLASS:

Esta versión ofrece una cámara con altura aumentada de 9,5cm respecto a los otros modelos Trays (La altura total de la cámara es de 27cm). Los hornos de la línea Trays Alto representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo bandejas de 40x60. Se obtienen cocciones excelentes calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal, los Glass con cristal de amplias dimensiones para máxima visibilidad interna.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, ver página 74-81.
- Opción piedras refractarias TR: no configurable.



Maneta puerta.



Cámara de cocción con luz.



Generador vapor (opcional).



Panel mandos versión digital.