

## HORNO DE PIZZA ELÉCTRICO CON CÁMARA TOTALMENTE EN LADRILLO REFRACTARIO, 2 CÁMARAS 670X685X150 MM - DIGITAL HDS44

Ref: 1040.775.019B  
Magnus



Posibilidad de sobreponer un horno simple encima de un doble con la misma capacidad por cámara, sin necesidad de una conexión de chimenea ni kit de superposición/accesorios (por ejemplo: el HDS4 sobre el HDS44).

Horno de pizza eléctrico concebido para unir las altas prestaciones y la fiabilidad con un diseño innovador.

Frontal de acero, cuerpo prepintado, puerta de acero con cristal, pomo de apertura y cierre de la salida del vapor, manijas atérmicas y panel de control electrónico que permite programar el inicio, el fin de cocción y dos tipos de funcionamiento (continuo / P2 y no continuo / P1).

Doble iluminación (12V).

Ladrillo refractario con resistencia a vista en la parte superior y fondo en ladrillo refractario con calentamiento **ACTIVESTONE®**.

### CARACTERÍSTICAS

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| Dimensiones (LCA)              | 1090x1010x720 mm  |
| Dimensiones de la cámara (LCA) | 2x 670x685x150 mm |
| Potencia total                 | 13.2 kW           |
| Potencia superior por cámara   | 4.2 kW            |
| Potencia inferior cámara       | 2.4 kW            |
| Alimentación eléctrica         | 400V/3/50Hz       |
| Capacidad pizzas (Ø 34 cm)     | 4 + 4 un.         |
| Temperatura                    | 450 °C            |
| Peso                           | 225 kg            |
| Dimensiones del embalaje       | 1100x1140x860 mm  |
| Peso bruto                     | 220 kg            |