

HORNO DE PIZZA ELÉCTRICO CON CÁMARA TOTALMENTE EN LADRILLO REFRACTARIO, 2 CÁMARAS 670X1035X150 MM - DIGITAL HDS66

Ref: 1040.775.020B
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)	1090x1360x720 mm
Dimensiones de la cámara (LCA)	2x 670x1035x150 mm
Potencia total	17.76 kW
Potencia superior por cámara	5.4 kW
Potencia inferior cámara	3.48 kW
Alimentación eléctrica	400V/3/50Hz
Capacidad pizzas (Ø 34 cm)	6 + 6 un.
Temperatura	450 °C
Peso	275 kg
Dimensiones del embalaje	1470x1110x860 mm
Peso bruto	292 kg