

FORNO DE PIZZA ELÉTRICO COM CÂMARA TOTALMENTE EM TIJOLO REFRATÁRIO, 1 CÂMARA 1020X685X150 MM - DIGITAL HDS6L

Ref: 1040.775.017
 Magnus



Possibilidade de sobrepôr um forno simples em cima de um duplo com a mesma capacidade por câmara, sem a necessidade de uma ligação de exaustor nem de kit/acessórios de sobreposição (por exemplo: HDS4 sobre o HDS44).

Forno de pizza elétrico concebido para combinar elevados níveis de desempenho e fiabilidade com um desenho inovador.

Frontal em aço, corpo pré-pintado, porta de aço com vidro, manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor, pegas atérmicas e painel de controlo eletrónico que permite programar o início, o fim de cozedura e dois tipos de funcionamento (contínuo/P2 e não contínuo/P1).

Iluminação dupla de baixa tensão (12V).

Tijolo refratário com resistências de aquecimento visíveis no topo e fundo em tijolo refratário com aquecimento **ACTIVESTONE®**.

CARACTERÍSTICAS

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Dimensões (LPA) | 1440x1010x400 mm |
| Dimensões da câmara (LPA) | 1020x685x150 mm |
| Potência total | 9 kW |
| Potência superior | 5.4 kW |
| Potência inferior | 3.6 kW |
| Alimentação elétrica | 400V/3/50Hz |
| Capacidade pizzas (Ø 34 cm) | 6 un. |
| Temperatura | 450 °C |
| Peso | 168 kg |
| Peso bruto | 0,01 kg |