adler 2012
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

"CALIDAD Y SERVICIO"

HORNOS DE PIZZA

NEVO MAXI 9D35

Horno compacto que le ofrecerá resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz integrada en puerta.

Ergonomía y diseño en todos sus componentes.

No sólo le servirán para realizar pizzas también ofrecen un amplio abanico de posibilidades, como bollería y cocciones tradicionales de carne, pescado, verduras...

Consultar mesa soporte y campana (opcional)

413
1360
1314

9

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

Dimensiones Ext. (LxPxH)	1360x1314x413 mm
Dimensiones Int. (LxPxH)	1080x1080x140 mm
Temperatura	50 - 500 °C
Nº Pisos	1
Alimentación	230 - 400 V
Potencia	13.2 Kw
Resistencia Superior	3 x 2200 W
Resistencia Inferior	3 x 2200 W

ADLER 2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA info@adler2012.es www.adler2012.es
Trav/Fustería 24 · C/Clavo 25 · San Vicente del Raspeig (Alicante) · 03690 · España · Tel: 961 202 335 · Fax: 965 675 216