



HORNOS DE PIZZA

DUAL 6LD40+6LD40 ⚡

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

Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, de 2 a 10, en bandejas de 400 x 600 mm.

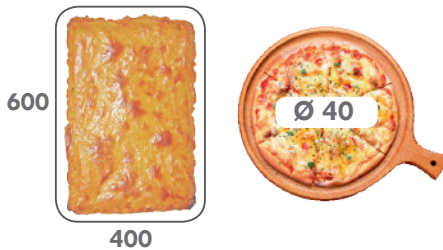
Sus características técnicas suponen una solución ideal para clientes que realicen varios tipos de productos.

Con cristal y luz integrada en puerta.

Consultar mesa soporte, fermentadora y campana (opcional)



745
1500
1074



**EQUIPADOS CON RELÉS
ELECTROSTÁTICOS**

DIMENSIONES EXT. (LxPxH)	1500 x 1074 x 745 mm
DIMENSIONES INT. (LxPxH)	1230 x 840 x 175 mm
TEMPERATURA	50 - 500 °C
Nº CÁMARAS	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V
POTENCIA	20.4 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	6 x 1700 W
RESISTENCIA INFERIOR	6 x 1700 W



**MÁXIMA FUNCIONALIDAD
POSIBILIDAD PARA ASADOS
TRADICIONALES Y
PIZZA-CALZONES**

ALTURA ÚTIL 175 MM

