

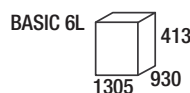
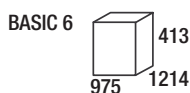
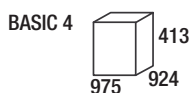
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 4



BASIC 6L



HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto						
BASIC 4*	660	660	140	4	1x2350	1x2350	400/III/50	75	4700
BASIC 6	660	990	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	100	7200
BASIC 6L	990	660	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	115	7200

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros



soportes

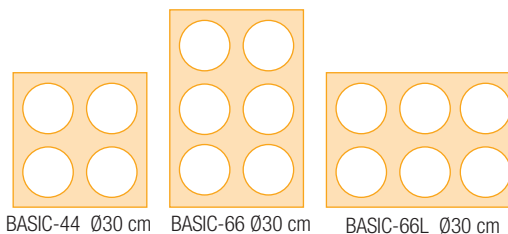
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S 4	818x978x960
S 6	1108x978x960
S 6L	1305x815x960



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
CN 4	975x965x120
CN 6	975x1255x120
CN 6L	1305x965x120

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC-44 Ø30 cm

BASIC-66 Ø30 cm

BASIC-66L Ø30 cm

Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45°/455°C.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.



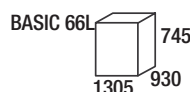
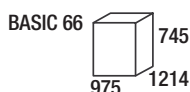
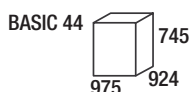
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 44



BASIC 66L



HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto						
BASIC 44*	660	660	140	4+4	2x2350	2x2350	400/III/50	122	9400
BASIC 66	660	990	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	181	14400
BASIC 66L	990	660	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	196	14400

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros



soportes

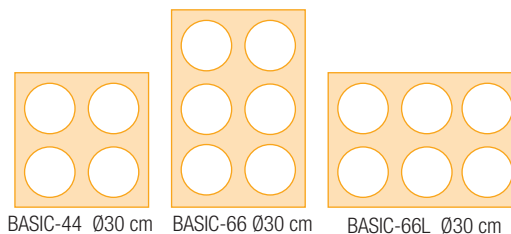
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S 44	818x978x860
S 66	1108x978x860
S 66L	1305x815x860



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
CN 4	975x965x120
CN 6	975x1255x120
CN 6L	1305x965x120

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45°/455°C.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.



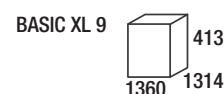
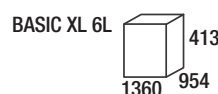
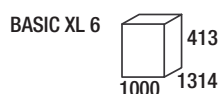
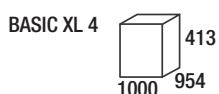
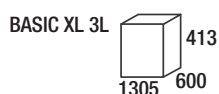
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



BASIC XL 4



BASIC XL 3L



HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto				
BASIC XL 3 L*	1080	410	140	3	400/III/50	72,1	6000
BASIC XL 4*	720	720	140	4	400/III/50	77,0	6000
BASIC XL 6	720	1080	140	6	400/III/50	110	9000
BASIC XL 6L	1080	720	140	6	400/III/50	123	9000
BASIC XL 9	1080	1080	140	9	400/III/50	156	13200

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros



accesorios

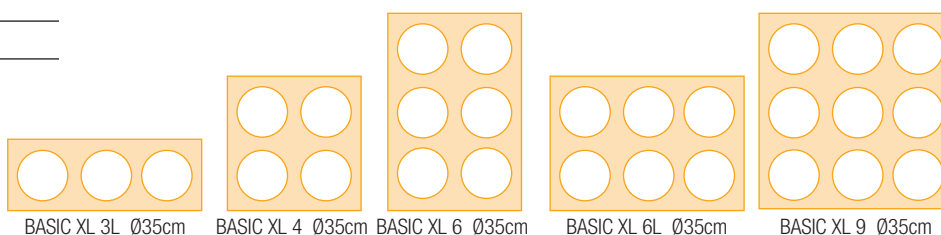
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S BASIC XL 3L	1305x489x960
S BASIC XL 4	1000x845x960
S BASIC XL 6	1003x1208x960
S BASIC XL 6L	1363x876x960
S BASIC XL 9	1363x1236x960



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
CN XL 3L	1305x640x120
CN XL 4	1000x1015x120
CN XL 6	1000x1375x120
CN XL 6L	1360x1015x120
CN XL 9	1360x1375x120

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 3L y 45º/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.



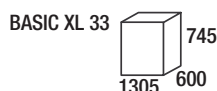
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



BASIC XL 44



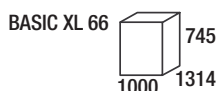
BASIC XL 33L



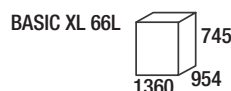
BASIC XL 33



BASIC XL 44



BASIC XL 66



BASIC XL 66L



BASIC XL 99

HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)
	ancho	fondo	alto				
BASIC XL 33 L*	1080	410	140	6	400/III/50	124,9	12000
BASIC XL 44*	720	720	140	8	400/III/50	139	12000
BASIC XL 66	720	1080	140	12	400/III/50	198	18000
BASIC XL 66L	1080	720	140	12	400/III/50	176	18000
BASIC XL 99	1080	1080	140	18	400/III/50	269	26400

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros



accesorios

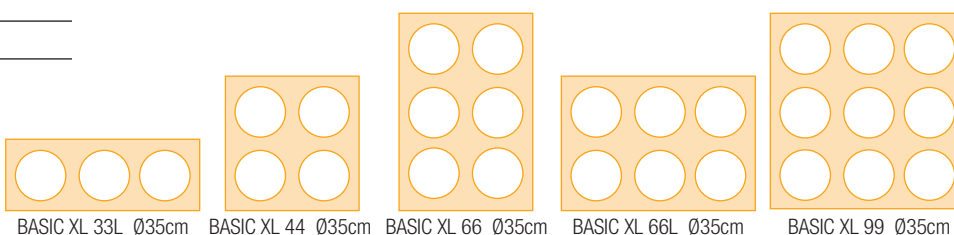
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
S BASIC XL 33L	1305x489x860
S BASIC XL 44	1000x845x860
S BASIC XL 66	1003x1208x860
S BASIC XL 66L	1363x876x860
S BASIC XL 99	1363x1236x860



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)
CN XL 3L	1305x640x120
CN XL 4	1000x1015x120
CN XL 6	1000x1375x120
CN XL 6L	1360x1015x120
CN XL 9	1360x1375x120

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 33L y 45º/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.

