

FORNO DE PIZZA ELÉTRICO COM CÂMARA TOTALMENTE EM TIJOLO REFRATÁRIO, 2 CÂMARAS 1020X685X150 MM - DIGITAL HDS66L

Ref: 1040.775.021
 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)	1440x1010x720 mm
Dimensões da câmara (LPA)	2x 1020x685x150 mm
Potência total	18 kW
Potência superior por câmara	5.4 kW
Potência inferior por câmara	3.6 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50Hz
Capacidade pizzas (Ø 34 cm)	6 + 6 un.
Temperatura	450 °C
Peso	289 kg
Peso bruto	0,01 kg