



## FORNO DE PIZZA ELÉTRICO COM CÂMARA TOTALMENTE EM TIJOLO REFRATÁRIO, 2 CÂMARAS 1020X1035X150 MM - DIGITAL HDS99

Ref: 1040.775.022 Magnus

Possibilidade de sobrepor 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 visiveis no topo e fundo em tijolo refratário com aquecimento [ACTIVESTONE®]?.

| CARACTERÍSTICAS              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| Dimensões (LPA)              | 1440x1360x720 mm    |
| Dimensões da câmara (LPA)    | 2x 1020x1035x150 mm |
| Potência total               | 26.64 kW            |
| Potência superior por câmara | 8.1 kW              |
| Potência inferior por câmara | 5.22 kW             |
| Alimentação elétrica         | 400V/3/50Hz         |
| Capacidade pizzas (Ø 34 cm)  | 9 + 9 un.           |
| Temperatura                  | 450 °C              |
| Peso                         | 372 kg              |
| Peso bruto                   | 0,01 kg             |