Línea Calor

Horno pizzero eléctrico 1 cámara

HBASICXL-6L

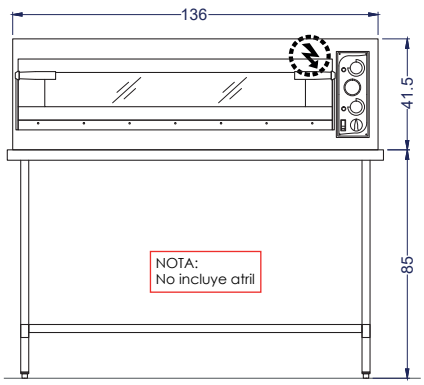
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

VENTUS®

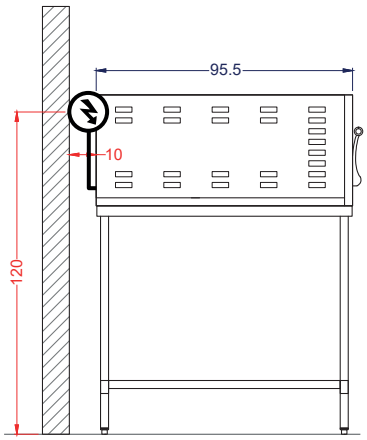
Cámara,
ladrillos refractarios

Características

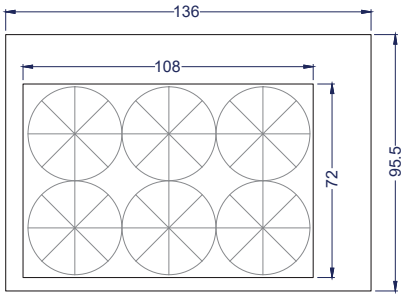
- Horno eléctrico ideal para preparar pizzas.
- Fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna.
- Alimentación trifásica.



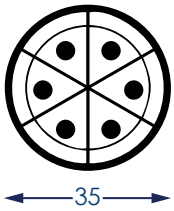
Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta
Medidas internas



6 pizzas de Ø35cm

Unidad: cm

Capacidad	**6 pizzas de Ø35cm**		
Dimensiones equipo	Ancho **136 cm**	Profundidad **95.5 cm**	Alto **41.5 cm**
Dimensiones internas equipo	Ancho **108 cm**	Profundidad **72 cm**	Alto **14 cm**
Dimensiones embalaje	Ancho **144 cm**	Profundidad **106 cm**	Alto **57 cm**
Peso	Neto **118 kg**	Bruto **136 kg**	
Especificaciones eléctricas	Potencia **9 kW**	Energía **380V/50Hz/3F+N+T**	Corriente **15.2 A**
Especificaciones eléctricas	Tipo de enchufe **Trifásico Industrial 5X32 A**		
T° de trabajo	**50°C a 450°C**		