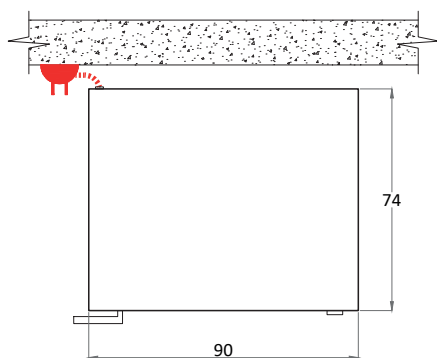




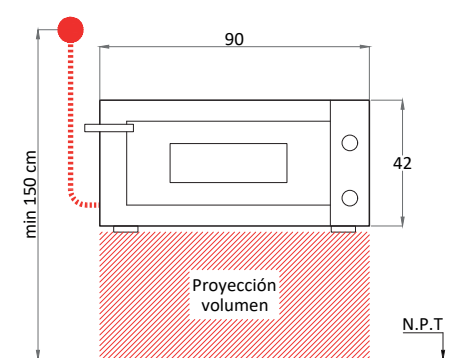
HORNO PIZZA ELÉCTRICO PARA 4 PIZZAS

Modelo: HP403EXT

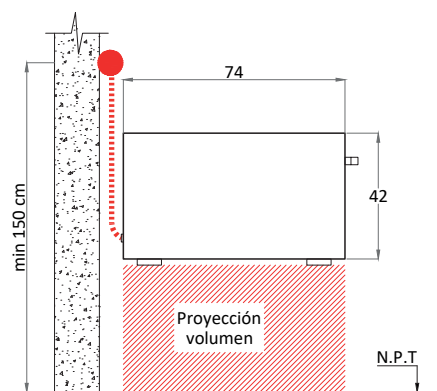
Horno eléctrico profesional de carga frontal, con cámara diseñada y optimizada para 4 pizzas de 30cm diám. Fabricado en acero inoxidable. Sistema de cocción a la piedra, platea refractaria que asegura cocción perfecta. Mantiene temperatura por largo tiempo, incluso con horno apagado. Producción aproximada de 80 pizzas por hora. Permite hornear otros tipos de alimentos. Temperatura controlada por 2 termostatos, calor superior e inferior. Termómetro indicador de temperatura de la cámara. Iluminación interior halógena. Excelente aislación de alta densidad. Se pueden montar hasta 2 hornos, con separación.



PLANTA



ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL

Especificaciones Técnicas



- Potencia: 4.2 kW
- Voltaje: 380 V / 50 Hz
- Amperaje: 9.5 A
- Dimensión externa: 90x74x42 cm
- Dimensión interna: 61x61x14 cm
- Temperatura máxima: Hasta 500°C
- Peso: 78 Kg

Requerimientos

- Enchufe hembra trifásico industrial de 16 Amp. 3FNT
- Altura enchufe posicionado a un mínimo de 150 cm desde N.P.T

Nomenclatura

Eléctrico:

-  Punto de conexión
-  Enchufe a muro

Mantenciones Mínimas

- Por tratarse de un artefacto eléctrico, el aseo debe efectuarse sólo con un paño ligeramente húmedo, evitando derrames de líquidos.
- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos, para así mantener las condiciones sanitarias.



Calidad Inoxidable

