

SERIES P / Ø250 / Ø360 / Ø400 mm



P-1 / Ø400



P-8 / Ø250

HORNO P-1 / Ø400		P.V.P.
7645000	P-1 / Ø400 - 230V / 50Hz / 1	730 €

HORNO P-8 / Ø250		P.V.P.
7645005	P-8 / Ø250 - 400V / 50Hz / 3	1.470 €
7645101	Soporte para P-8 / Ø250	310 €



P-4 / Ø360



P-4+4 / Ø360

HORNOS P-4 / Ø360 y P-6 / Ø360		P.V.P.
7645010	P-4 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3	1.530 €
7645020	P-6 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3	1.880 €
7645106	Soporte para P-4 / Ø360	350 €
7645112	Soporte para P-6 / Ø360	400 €

HORNOS P-4+4 / Ø360 y P-6+6 / Ø360		P.V.P.
7645015	P-4+4 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3	2.450 €
7645025	P-6+6 / Ø360 - 400V / 50Hz / 3	3.100 €
7645107	Soporte para P-4+4 / Ø360	350 €
7645113	Soporte para P-6+6 / Ø360	400 €

Características generales:

- Construidos en acero inoxidable.
- Provistos de respiraderos para el vapor de cocción.
- Grosor del aislamiento: 90 mm.
- Temperatura de cocción: de 50 a 500°C.
- Todos los modelos para pizza de Ø 360 mm están dotados de iluminación en el interior de la cámara e indicadores de temperatura.
- Los termostatos controlan independientemente las resistencias superior e inferior en cada cámara.

CARACTERÍSTICAS	P-1/400	P-8/250	P-4/360	P-4+4/360	P-6/360	P-6+6/360
Temperatura (°C)	50 - 500°C	50 - 500°C	50 - 500°C	50 - 500°C	50 - 500°C	50 - 500°C
Nº de cámaras	1	2	1	2	1	2
Nº de pizzas y Ø (cm)	1 x Ø 40 cm	8 x Ø 25 cm	4 x Ø 36 cm	8 x Ø 36 cm	6 x Ø 36 cm	12 x Ø 36 cm
Potencia (W)	2.200	6.000	6.000	12.000	9.000	18.000
Dimensiones cámara (cm)	41 x 41 x 11	51 x 51 x 11	72 x 72 x 14	72 x 72 x 14	72 x 108 x 14	72 x 108 x 14
Dimensiones exteriores (cm)	56 x 46 x 29	78 x 60 x 53	101 x 85 x 42	101 x 85 x 75	101 x 121 x 42	101 x 121 x 75
Peso neto (Kg)	27	78,5	115	200	165	300