Línea Panadería

Horno pizzero 2 cámaras, eléctrico

VHPE-REV2

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

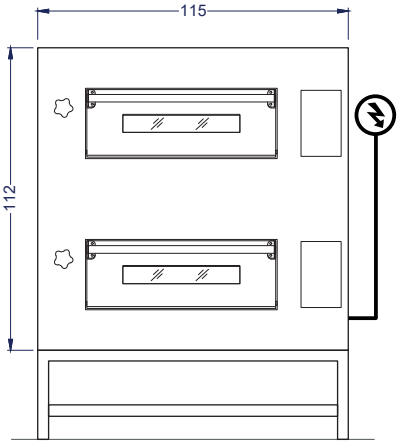




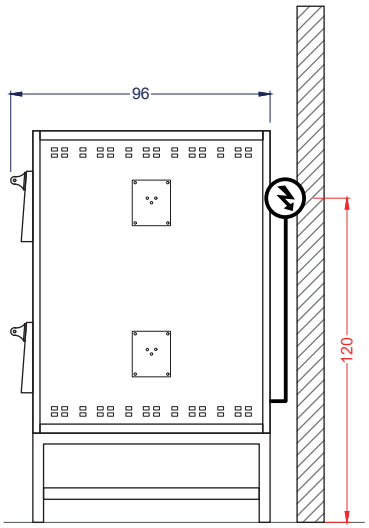
Manilla metálica



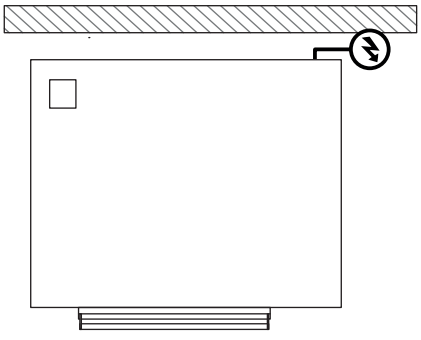
Piedra refractaria italiana



Vista Elevación



Vista Derecha



Vista Planta

NOTA:
Atril no incluido

Unidad: cm

VENTUS®

Características

Exclusivo para uso comercial/ Industrial

- Equipo ideal para pizzerias, restaurantes, cadenas de Food&Service.
- Construido íntegramente en acero inoxidable.
- Estructura de horno de una pieza.
- Funcionamiento mediante electricidad.
- Quemador inferior y superior con regulador de temperatura independiente.
- Panel de control digital.
- Incluye temporizador para controlar de forma precisa el tiempo de cocción.
- Luz interior.
- Temperatura máxima de 450°C.
- Potencia de 9.4 kW
- Capacidad de hasta cuatro pizzas de Ø34cm.
- Sistema de protección contra el calor.
- Piedra refractaria italiana de 70x35cm, de alto rendimiento para un calor parejo.
- Amplia ventana de vidrio de alta resistencia.
- Manilla metálica de alta resistencia.

Capacidad	**8 pizzas de Ø34cm**			
Dimensiones equipo	Ancho **115 cm**	Profundidad **96 cm**	Altura **112 cm**	
Dimensiones internas cámara	Ancho **70.2 cm**	Profundidad **72.5 cm**	Altura **14 cm**	
Peso	Neto **160 kg**			
Especificaciones eléctricas	Potencia **9.4 kW**	Energía **380V/50Hz/3F+N+T**	Corriente **15.9 A**	
Especificaciones eléctricas	Tipo de enchufe **Enchufe Trifásico Industrial 5X32A**			
T° máximo de trabajo	**450°C**			