

FORNOS DE PIZZA COM 1 OU 2 CÂMARAS Elétricos Analógicos

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS

Fornos de pizza elétricos analógicos marca MAGNUS, com resistências blindadas em aço e lastro em barro refratário. Frontal e porta em aço inox, vidro na porta, 1 termómetro analógico por câmara, termóstatos mecânicos, termóstato de segurança e luz interior.

B4
B6B44
B66

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	B4	B6	B44	B66
Dimensões - mm (CLA)	990x920x380	990x1270x380	990x920x680	990x1270x680
Temperatura - °C	450	450	450	450
Dimensão da câmara - mm	700x700x150	700x1050x150	700x700x150 (2)	700x1050x150 (2)
Nº de câmaras	1	2	1	2
Nº de pizze de Ø 34 cm	4	6	4+4	6+6
Potência - Watt	5.600	7.300	11.200	14.600
Alimentação - Volt	400/3N/50Hz	400/3N/50Hz	400/3N/50Hz	400/3N/50Hz
Peso líquido - Kg	74	97	149	175

