

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 (CLA) - mm | 990x920x380 | 990x1270x380 | 990x920x680 | 990x1270x680 |
| Temperatura - °C | 450 | 450 | 450 | 450 |
| Dimensão da câmara - mm | 700x700x150 | 700x1050x150 | 700x700x150 (2) | 700x1050x150 (2) |
| Nº de câmaras | 1 | 1 | 2 | 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 |

