

BASIC66L

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS 2 CAMARAS

TREVI



CARACTERÍSTICAS

- Horno de 2 cámaras Para cocción de 6 + 6 pizzas de 32 cm.
- Plano de cocción de piedra refractaria que distribuye el calor de manera uniforme.
- Aislamiento en lana de roca evaporada mantiene el calor dentro del horno.
- Controles de temperatura manual, que permiten el ajuste preciso de la temperatura de la parte superior y de la piedra de forma independiente en cada cámara.
- Iluminación interna permite visualizar el estado de cocción.

ESPECIFICACIONES



Modelo	Temperatura	Eléctrica (Trifásica)	Amperaje	Potencia	Medida Interna Camara
	°C	Vol/Hz	A	Kw	Largo 980 mm Ancho 660 mm Alto 140 mm
BASIC66L	Min. 45 Max. 455	230/60	62.6	14.4	



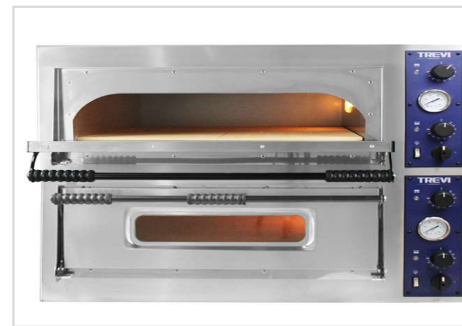
Construcción Duradera

Fabricado en acero inoxidable y Resistencias acorazadas.



Diseño Moderno y Eficiente

Mango ergonómico, Controles intuitivos, que permiten calibrar por separado temperaturas de cada cámara.



Control de Cocción

Luz Interna y puerta de apertura abatible de cristal que permite la visibilidad hacia el interior de la cámara.

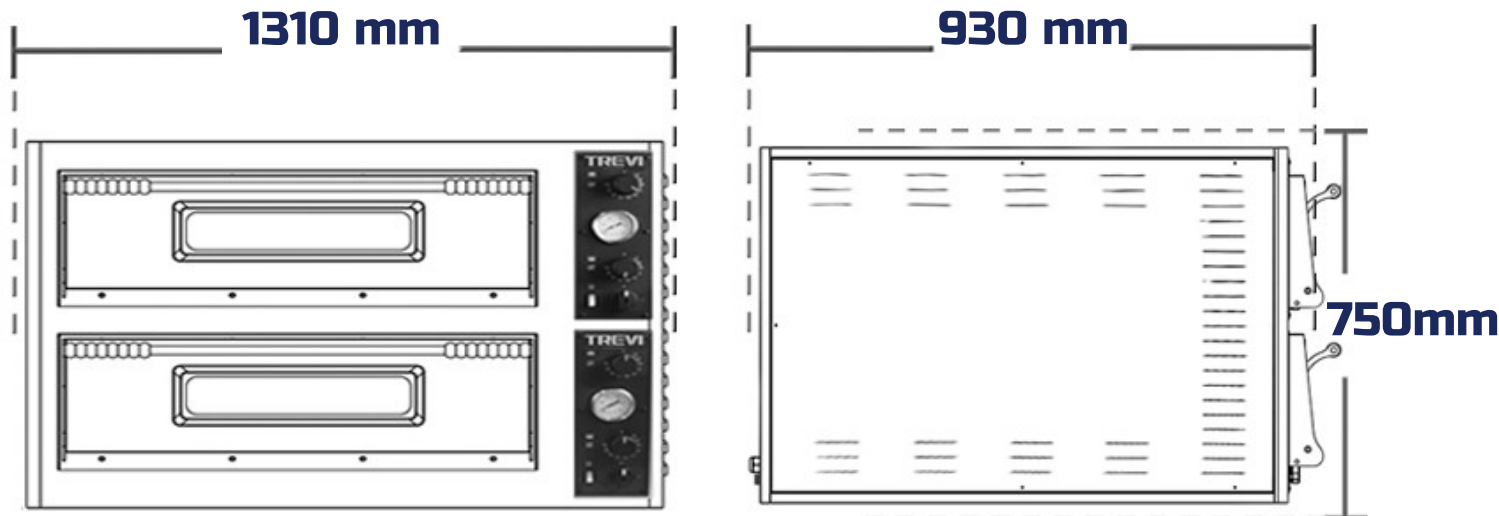


BASIC66L

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS 2 CAMARAS

DIMENSIONES

Peso neto: 196 kg



DIMENSIONES DEL EMBALAJE

Largo	Ancho	Alto	Peso
1440 mm	1070 mm	900 mm	212 kg

BENEFICIOS

- Horno para cocción de pizzas de manera rápida y uniforme, gracias a su alta potencia y distribución eficiente del calor. obteniendo una base crujiente y un dorado perfecto, similar a las pizzas de horno de leña.
- Versatilidad al cocinar variedad de alimentos adicional a las pizzas, como tartas, panes, empanadas y otros alimentos que requieran cocción a alta temperatura.
- Eficiencia energética ya que el aislamiento en lana de roca ayuda a reducir el consumo de energía.
- El reloj de temperatura permite un control preciso de la cocción, garantizando resultados consistentes y de alta calidad en cada pizza.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento, porque las altas temperaturas queman los residuos o desechos orgánicos que puedan quedar luego de la cocción, por lo que la piedra refractaria del horno solo requiere una limpieza muy sencilla.



www.trevifactory.com
info@trevifactory.com