

OPCIONES DEL HORNO CLASSIC PIZZA



¡Classic Pizza tiene todas las funciones deseadas necesarias para hornear las pizzas más ricas! El horno es robusto, confiable y diseñado para satisfacer las exigencias del pizzero en lo relativo a funcionalidad, comodidad y resultados.



OPCIONES HORNO CLASSIC PIZZA

Dimensiones

1. Estante extensible

Tapa auxiliar cómoda para sacar en caso de necesidad.

2. Campana

Campana que aleja el vapor de manera eficaz en la apertura de la tapa.

3. Conexiones independientes en cada piso

Suministro eléctrico separado para alimentación por separado y menor potencia instalada por piso. Facilita la instalación eléctrica.

4. Pisos desmontados

El horno se entrega desmontado. Se recomienda para instalación en espacios reducidos.

DC1P

Anchura: 1075 mm
Profundidad: 1070 mm
Máx. 3 pisos.

DC2P

Anchura: 1390 mm
Profundidad: 1070 mm
Máx. 3 pisos.

DC2EP

Anchura: 1705 mm
Profundidad: 1070 mm
Máx. 3 pisos.

DC3P

Anchura: 2020 mm
Profundidad: 1070 mm
Máx. 3 pisos.

	DC1P	DC2P	DC2EP	DC3P
Estante extensible	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Campana	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Conexiones independientes en cada piso	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pisos desmontados	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

- Estándar
- Opciones