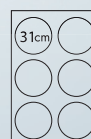




HPG4

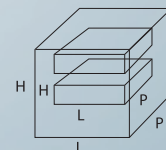
127



HPG6



HPG4



Características / Características / Specifications

Contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304, y aislado completamente con lana mineral.

Superficie de cocción de ladrillo refractario, que reduce considerablemente la dispersión del calor, a la vez que determina un notable ahorro energético.

Calentamiento mediante quemadores de inox, proyectados para una pizza crujiente, buenos tiempos de cocción, una caída lenta de la temperatura y un consumo mínimo de energía.

Panel de mandos que permite controlar la temperatura entre 0°C a 450°C, mediante las válvulas que controlan la temperatura de los tres quemadores que llevan en la cámara.

Puerta con cristal resistente a altas temperaturas para poder controlar en todo momento el estado de las pizzas.

La cámara lleva iluminación.

Dispositivo de evacuación de humos manual en la parte posterior, para facilitar el montaje de dos hornos uno encima del otro.

Construídos totalmente em aço inoxidável AISI 304, e completamente isolado com lã mineral.

Superfície de cozedura de tijolo refractário, que reduz consideravelmente a dispersão do calor, e também determina uma considerável economia energética.

Aquecimento mediante queimadores de inox projectados para uma pizza crocante, bons tempos de cozedura, uma queda lenta da temperatura e um consumo mínimo de energia.

Painel de controlo que permite regular a temperatura entre 0°C e 450°C, mediante as válvulas que controlam a temperatura dos três queimadores que têm na câmara.

Porta com vidro resistente a altas temperaturas para poder controlar todo o tempo o estado das pizzas.

A câmara tem iluminação.

Dispositivo de evacuação de fumos manual na parte posterior, para facilitar a montagem de dois fornos, um em cima do outro.

Made entirely of AISI 304 stainless steel, fully insulated with mineral wool.

Firebrick cooking surface; considerably reduces heat diffusion while also saving a significant amount of energy.

Heating system operates via stainless steel burners, designed for crispy pizzas, good cooking times, slow temperature reduction and minimum energy consumption.

Front panel permits temperature control of between 0°C and 450°C by means of valves which control the temperature of the three burners inside the chamber. High temperature-resistant glass door allows for constant monitoring of the pizzas.

The chamber contains lighting.

Manual smoke extractor at the back, aiding the assembly of two ovens, one on top of the other.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		DIÁMETRO PIZZA DIÂMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	DIMENSIONES EXT DIMENSÕES EXT DIMENSIONS EXT			DIMENSIONES INT DIMENSÕES INT DIMENSIONS INT			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h		L	P	H	L	P	H	
412054	HPG4	14	12040	Ø310 (4u)	1000	840	470	620	620	155	112
412055	HPG6	18	15480	Ø310 (6u)	1000	1140	470	620	920	155	141