

Hornos para pizza de funcionamiento eléctrico Gama KRN

Características generales

- ▶ Funcionamiento eléctrico con regulación mecánica.
- ▶ Estructura frontal realizada en chapa de acero inox
- ▶ Panelación del horno realizada en chapa pintada
- ▶ Puerta en acero inox con bisagras en la parte inferior
- ▶ Panel de mandos posicionado en el frontal derecho
- ▶ Extracción de vapores en acero inox
- ▶ Plano de cocción refractario
- ▶ Estructura lateral y superior en chapa aluminizada
- ▶ Aislamiento térmico en lana de roca
- ▶ Calentamiento mediante resistencias acorazadas
- ▶ Control de las resistencias separado mediante contactores controlados por termostatos
- ▶ Temperatura máxima regulable 450°C
- ▶ Medición de la temperatura continua por medio de una sonda
- ▶ Soportes no incluidos (ver página de accesorios)



KRN 4



KRN 44

Características técnicas

Modelo	Dimensiones int. (mm)	Dimensiones ext. (mm)	Núm. Cámaras	Núm. Pizzas ø 30 cm	Alimentación (V/Hz)	Potencia Total (kW)	Peso (kg)	Precio (€)	
KRN 4	610x660x140	850x840x360	1	4	400/3N/50	4,2	80		
KRN 44	(610x660x140)x2	850x840x660	2	8	400/3N/50	8,4	133		
KRN 4 XL	720x720x140	988x1082x463	1	4*	400/3N/50	6,0	105		
KRN 44 XL	(720x720x140)x2	988x1082x760	2	8*	400/3N/50	12	175		
KRN 6	660x1060x140	920x1290x360	1	6	400/3N/50	7,7	118		
KRN 66	(660x1060x140)x2	920x1290x660	2	12	400/3N/50	15,4	208		
KRN 6T	1060x660x140	1320x890x360	1	6	400/3N/50	8,2	123		
KRN 66T	(1060x660x140)x2	1320x890x660	2	12	400/3N/50	16,4	200		
KRN 9	1060x1060x140	1320x1290x360	1	9	400/3N/50	11,6	164		
KRN 99	(1060x1060x140)x2	1320x1290x660	2	18	400/3N/50	23,2	282		

* Número de pizzas de diámetro 350 mm