

Hornos para pizza de funcionamiento eléctrico Gama IDECK

Características generales

- ▶ Funcionamiento eléctrico
- ▶ Superficie de cocción de material refractario.
- ▶ **PM:** Hornos con una cámara de cocción y control mecánico
- ▶ **PD:** Hornos con dos cámaras de cocción independientes y control mecánico.
- ▶ **iD-M:** Hornos con una cámara de cocción y control electrónico
- ▶ **iD-D:** Hornos con dos cámaras de cocción independientes y control electrónico
- ▶ Campana no incluida en el precio (consultar precio)
- ▶ Hornos combinables con soporte sin portabandejas, soportes con ruedas y guías portabandejas o con cámaras de fermentación sobre patas.
- ▶ Soportes no incluidos en el precio (ver accesorios en página 188)



PM 105.65 + campana



iD 60.60 D + campana + soporte

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 (€)	
PM 60.60 iD 60.60 M	610x660x140	850x930x370	1	4	400/3N/50-60	4,2	80		
PD 60.60 iD 60.60 D	(610x660x140) x2	850x920x660	2	8	400/3N/50-60	8,4	133		
PM 65.105 iD 65.105 M	660x1050x140	930x1400x370	1	6	400/3N/50-60	7,7	118		
PD 65.105 iD 65.105 D	(660x1050x140) x2	930x1400x660	2	12	400/3N/50-60	15,4	208		
PM 72.72 iD 72.72 M	720x720x140	720x720x140	1	4 (Ø35cm)	400/3N/50-6	6	105		
PD 72.72 iD 72.72 D	(720x720x140) x2	720x720x140	2	8 (Ø35cm)	400/3N/50-6	6	105		
PM 105.65 iD 105.65 M	(1050x660x140) x2	1320x1000x370	1	6	400/3N/50-60	8,2	123		
PD 105.65 iD 105.65 D	(1050x660x140) x2	1320x1000x660	2	12	400/3N/50-60	16,4	200		
PM 105.105 iD 105.105 M	1050x1050x140	1320x1400x370	1	9	400/3N/50-60	11,6	164		
PD 105.105 iD 105.105 D	(1050x1050x140) x2	1320x1400x660	2	18	400/3N/50-60	23,2	282		

Para soportes ver accesorios página 232-233