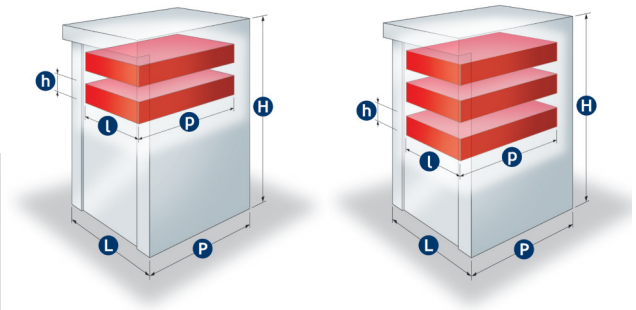
Gold

HORNOS PARA PIZZA REDONDA Y SOBRE PALA

El catalogo de hornos para pizza tiene diez diferentes modelos profesionales, con varias carateristicas para cada necesidad, costruidos unicamente para cocinar pizza redonda y en pala. Todos los hornos, estan construidos con una tecnica de alto nivel y pueden garantizar resultados con elevados estandares de calidad.

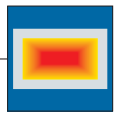
Los modelos Maxipizza, Special Pb, Special PC y Gold pueden confeccionarse con mandos electrónicos o electromecánicos.

Mini Gold 2 | Gold 2 | Mini Gold 3 | Gold 3

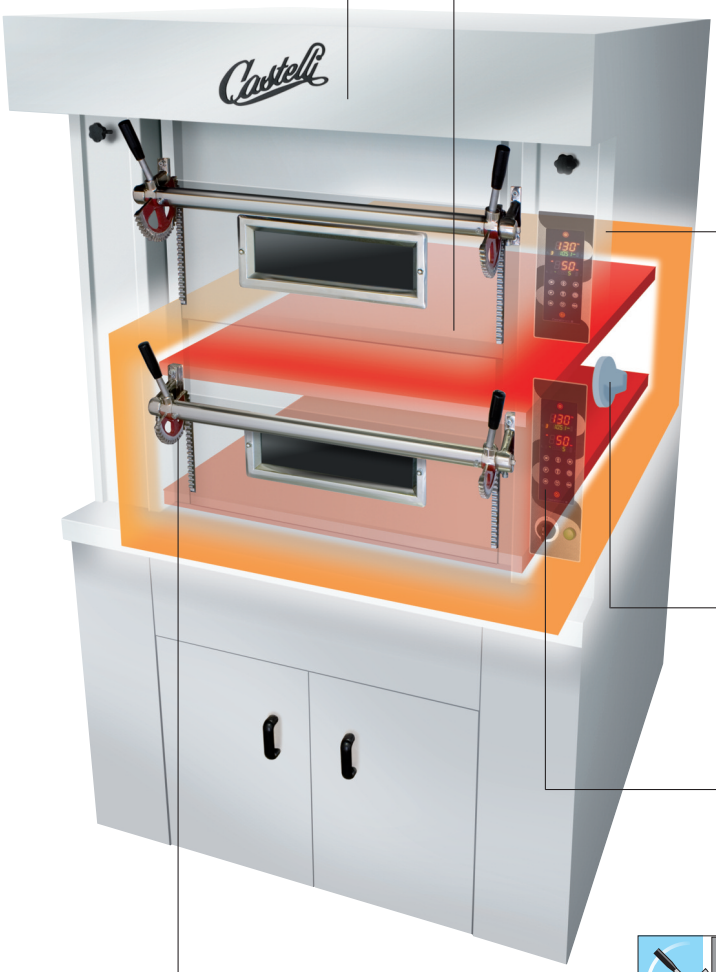


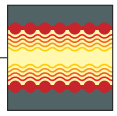
Modelo	Dimensiones exteriores cm L	P	H	Dimensiones interiores cm l	p	h	Potencia kW/h min	max	Peso Kg
Mini Gold 2	172	135	197	122	105	18/18	6	24	892
Gold 2	212	135	197	162	105	18/18	8	32	1.200
Mini Gold 3	172	135	209	122	105	18/18/18	9	36	1.400
Gold 3	212	135	209	162	105	18/18/18	11	48	1.600

Estructura monolítica, robusta y compacta, enteramente construida en acero inoxidable.
En configuraciones estándar se fabrica con dos y tres cámaras de cocción superpuestas, de dimensiones diferenciadas según las diversas capacidades productivas.

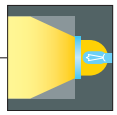


Cámara de cocción concebida para funcionar autónomamente, con funcionalidad y mandos completamente independientes.
El sistema aislante calculado para el horno y el alto valor de aislamiento térmico utilizado contribuyen a un elevado ahorro energético limitando la dispersión térmica.

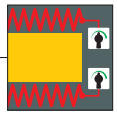




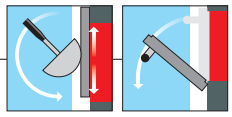
Las resistencias eléctricas de aleación de níquel-cromo están alojadas en armazones apropiados que se extienden por toda la superficie de la solera y de la bóveda de la cámara de cocción. La particular disposición asegura una difusión más uniforme del calor, la capacidad de conservación de la temperatura y una mayor eficiencia en el proceso de cocción.



Iluminación interior mediante lámparas halógenas de 12 V, protegida por plafón con doble cristal templado.



Mandos electromecánicos independientes para cada cámara, disponen de una pareja de conmutadores para la regulación separada de la temperatura entre la bóveda y la solera.



Puerta frontal con trampilla y asas ergonómicas (modelos Special Pb y Gold). Puerta de apertura vertical con dispositivo de cremallera (modelos Special PC y MaxiPizza).
Vidrio templado que permite la visibilidad en el interior de las cámaras de cocción.

Todos los dispositivos, los mandos y los equipos están situados y confeccionados estructuralmente para facilitar la maniobrabilidad, las operaciones de limpieza y las intervenciones de mantenimiento en condiciones de absoluta seguridad, de conformidad con las normativas vigentes en la materia.