



Modulo



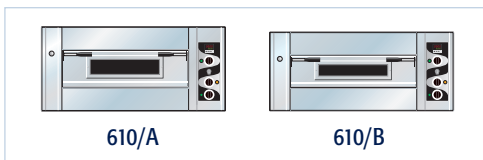
HORNOS MODULARES PARA PIZZA REDONDA Y PIZZA DE BANDEJA

Los módulos están constituidos por las cámaras individuales de cocción solapables, de dimensiones diferenciadas según las diversas capacidades productivas.

La modularidad de la estructura y el tamaño reducido de los módulos facilita su transporte y su instalación incluso en entornos con espacios limitados.



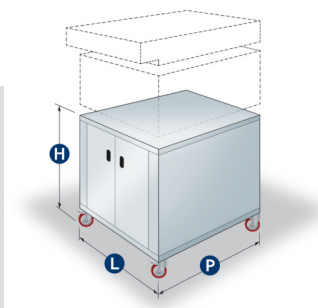
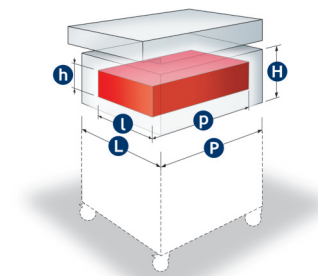
Todos los hornos modulares 610 y Superpizza pueden estar confeccionados con mandos electromecánicos o electrónicos.



MD1
Soporte en acero inoxidable sobre ruedas para módulo individual



MD2
Soporte en acero inoxidable sobre ruedas para dos módulos superpuestos



Modelo	Dimensiones exteriores			Dimensiones interiores			Potencia		Peso
	L	P	H	l	p	h	min	max	
SUPERPIZZA		cm			cm				
610/A	108	135	50	62	105	18	2	6	220
610/B	108	135	44	62	105	12	2	6	200

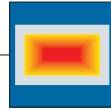
Modelo	Dimensiones exteriores				Sujeción mediante armario		Sujeción mediante armazón suelto	
	L	P	cm		H		Gewicht / Kg	
			MD1	MD2	MD1	MD2	MD1	MD2
Mod. 610/A	108	120	100	76	91	86	40	35
Mod. 610/B	128	120	100	76	120	115	49	44



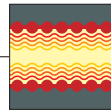
Estructura modular, robusta y compacta, enteramente construida en acero inoxidable.



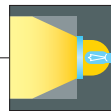
El módulo puede estar, bajo pedido, provisto de la oportuna campana de acero inoxidable con un motor dotado de variador de velocidad.



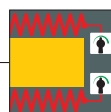
Cámara de cocción concebida para funcionar autónomamente, con funcionalidades y mandos completamente independientes. El sistema aislante calculado en el horno y el alto valor del aislamiento térmico utilizado contribuyen a un elevado ahorro energético limitando la dispersión térmica.



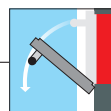
Las resistencias eléctricas de aleación de níquel-cromo están alojadas en armazones apropiados que se extienden por toda la superficie de la solera y de la bóveda de la cámara de cocción. Esta particular disposición asegura la difusión más uniforme del calor, la capacidad de conservación de la temperatura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



La iluminación interior se logra mediante lámparas halógenas de 12 V, protegida por un plafón con doble cristal templado.



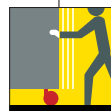
Equipamiento con mandos electromecánicos o con centralita electrónica independientes para cada cámara, permite regular por separado la concesión de calor entre la bóveda y la solera.



Puerta frontal con trampilla y robustas asas ergonómicas. Vidrio templado que permite la visibilidad en el interior de la cámara 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.



Alojamiento en un soporte apropiado de acero (armazón suelto o armario), dotado de ruedas de poliuretano que le permiten un fácil desplazamiento.

