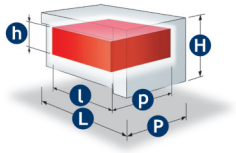
SCALDAPIZZA

CALIENTA PIZZAS

Horno de mostrador extremadamente compacto y funcional que se integra fácilmente en cualquier ambiente. Insustituible por su practicidad y sencillez de uso. representa una solución óptima para pizzerías, bares-cafetería, bares de tapeo y cualquier otra actividad de restauración.
Adecuado para pequeñas producciones, es particularmente útil para calentar las porciones de pizza o para completar la cocción.

SPB/1·E

SPB/3·E

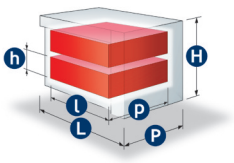


Modelo	Dimensiones exteriores cm			Dimensiones interiores cm			Potencia kW/h	Peso Kg
	L	P	H	l	p	h		
SPB/1-E	65	65	47	40	44,5	18	2,5	70
SPB/3-E	87	65	47	62	44,5	18	3	92

SCALDAPIZZA

SPB/2C-E

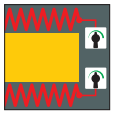
SPB/2CCM



Modelo	Dimensiones exteriores cm			Dimensiones interiores cm			Potencia kW/h	Peso Kg
	L	P	H	l	p	h		
SP/2C-E	95	65	73	70	45	15/15	6	175
SP/2CCM	95	65	73	70	45	15/15	6	175

Estructura monolítica, robusta y compacta, enteramente construida en acero inoxidable. Disponible en 3 modelos diferentes, de una o dos cámaras de cocción.

Plano de cocción fabricado con material refractario. Las resistencias eléctricas blindadas dispuestas en la solera y la bóveda garantizan la difusión uniforme del calor, la capacidad de conservación de la temperatura y mayor eficiencia del proceso de cocción.



Mandos independientes para cada cámara y visualización de la temperatura de trabajo en una pantalla digital.

Puerta frontal con trampilla y cierre con bisagras. El amplio vidrio templado permite una visibilidad adecuada en el interior de la cámara de cocción (en mod. SPB/3).

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.