

**Superpizza C-€****Superpizza M-€****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.



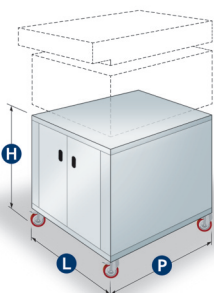
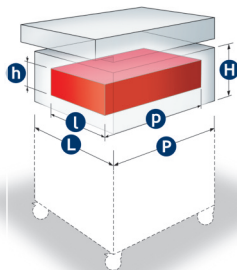
Todos los hornos modulares 610 y Superpizza pueden estar confeccionados con mandos electromecánicos o electrónicos.

**Superpizza/C**  
**Superpizza/M****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	
<b>SUPERPIZZA</b>		cm			cm				Kg
<b>Superpizza/C-E</b>	148	115	50	102	86	18	2,5	8	290
<b>Superpizza/M-E</b>	148	135	50	102	105	18	3	10	350

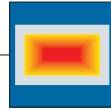
Modelo	Dimensiones exteriores			Sujeción mediante armario		Sujeción mediante armazón suelto		
	L	P	H	Peso Kg		Peso Kg		
				MD1	MD2	MD1	MD2	
<b>Superpizza/C-E</b>	148	100	100	76	92	87	41	39
<b>Superpizza/M-E</b>	148	120	100	76	105	100	45	40



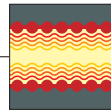
Estructura modular, robusta y compacta, enteramente construida en acero inoxidable.



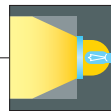
El módulo puede estar, bajo pedido, provisto de la oportuna campana de acero inoxidable con un motor dotado de variador de velocidad.



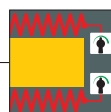
Cámara de cocción concebida para funcionar autónomamente, con funcionalidades y mandos completamente independientes. El sistema aislante calculado en el horno y el alto valor del aislamiento térmico utilizado contribuyen a un elevado ahorro energético limitando la dispersión térmica.



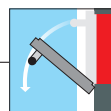
Las resistencias eléctricas de aleación de níquel-cromo están alojadas en armazones apropiados que se extienden por toda la superficie de la solera y de la bóveda de la cámara de cocción. Esta particular disposición asegura la difusión más uniforme del calor, la capacidad de conservación de la temperatura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



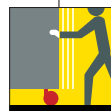
Equipamiento con mandos electromecánicos o con centralita electrónica independientes para cada cámara, permite regular por separado la concesión de calor entre la bóveda y la solera.



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.

