

OPCIONES DEL HORNO CLASSIC PIZZA



¡Classic Pizza tiene todas las funciones deseadas necesarias para hornear las pizzas más ricas! El horno es robusto, confiable y diseñado para satisfacer las exigencias del pizzero en lo relativo a funcionalidad, comodidad y resultados.



OPCIONES HORNO CLASSIC PIZZA

1. Conexiones independientes en cada piso

Suministro eléctrico separado para alimentación por separado y menor potencia instalada por piso. Facilita la instalación eléctrica.

2. Pisos desmontados

El horno se entrega desmontado. Se recomienda para instalación en espacios reducidos.

Dimensiones

DC1P

Anchura: 1075 mm
Profundidad: 1070 mm
Máx. 3 pisos.

DC2P

Anchura: 1390 mm
Profundidad: 1070 mm
Máx. 3 pisos.

DC2EP

Anchura: 1705 mm
Profundidad: 1070 mm
Máx. 3 pisos.

DC3P

Anchura: 2020 mm
Profundidad: 1070 mm
Máx. 3 pisos.

	DC1P	DC2P	DC2EP	DC3P
Conexiones independientes en cada piso	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pisos desmontados	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

- Estándar
- Opciones