

OPCIONES DE LA SERIE P



La serie P de bajo consumo incorpora excelentes propiedades aislantes donde la superficie de cristal reflectante de calor crea un lugar de trabajo más fresco al mismo tiempo que mantiene la eficiencia de calentamiento del horno. La elaborada ergonomía -con una puerta sólida y robusta construida con muelles, y manillas de acero inoxidable esmerilado que se mantienen frescas-, otorga un buen ambiente de trabajo, así como la altura óptima entre los pisos.



OPCIONES DE LA SERIE P

1. Beyond Black

Diseño en acero inoxidable negro con revestimiento antihuellas que protege la superficie de las manchas y facilita su limpieza. El toque mágico del negro lleva el diseño al siguiente nivel.

2. Conexiones independientes en cada piso

Suministro eléctrico independiente en cada piso para alimentación por separado y menor consumo.

3. Sin patas macizas, con ruedas bloqueables y estantes extraíbles

Las patas, dos estantes y las ruedas son de serie (a excepción de P201, P202) Se reducen del precio en caso de no ser necesarios. Se pueden encargar por separado.

4. Pisos desmontados

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

5. Puerta del horno de doble acristalamiento

Hace que el horno sea más eficiente al calor y proporciona un mejor clima de trabajo en la cocina del restaurante.

Dimensiones

P200

Anchura: 1120 mm
Longitud: 591 mm
Longitud con campana: 686 mm
Máx. 2 pisos.

P400

Anchura: 1120 mm
Longitud: 915 mm
Longitud con campana: 1010 mm
Máx. 3 pisos.

P600

Anchura: 1475 mm
Longitud: 915 mm
Longitud con campana: 1010 mm
Máx. 3 pisos.

P800 / P800D

Anchura: 1830 mm
Longitud: 915 / 1060 mm
Longitud con campana:
1010 / 1155 mm
Máx. 3 pisos.

	P200	P400	P600	P800	P800D
Beyond Black	○	○	○		
Conexiones independientes en cada piso	○	○	○	○	○
Sin patas macizas, con ruedas bloqueables y estantes extraíbles		○	○	○	○
Pisos desmontados		○	○	○	○
Puerta del horno de doble acristalamiento	○	○	○	○	○

- Estándar
- Opciones