

#### DESCRIPCIÓN

Construcción en acero inox 18/10 AISI-304. Puerta con doble cristal templado con cámara de aire, salvo modelo HZ8PE. Con luz interior. Modelo a gas con quemador en acero inox; temperatura de trabajo 450 °C e indicador de temperatura digital. Modelos electricos con resistencias blindadas de acero inox; temperatura de trabajo 350 °C y armazón exterior en acero barnizado. Todos los hornos con aislamiento en lana mineral y con ladrillos refractarios del calor. Todos los modelos con termostato mecánico. Disponemos de mesas soporte.

**E** Construction in Stainless Steel, grade 18/10 AISI-304. Double-glazed hardened door with air chamber, except for model HZ8PE. With interior light. Gas model with stainless steel burner; working temperature of 450 °C and digital temperature indicator. Electric models with stainless steel reinforced resistances; working temperature 350 °C and exterior frame in varnished steel. All ovens have isolation in mineral wool and heat refractor bricks. All models have mechanical thermostat. We supply support tables.

**F** Fabrication en acier inoxydable 18/10 AISI-304. Porte à double vitrage en verre trempé avec chambre à air, excepté modèle HZ8PE. Lumière intérieure. Modèles au gaz avec brûleurs en acier inoxydable ; température de travail 450 °C et indicateur de température numérique. Pour les modèles électriques, chauffage par résistances blindées d'acier inoxydable ; température de travail 350 °C et carcasse extérieure en acier verni. Pour tous les fours, isolation en laine minérale et briques réfractaires. Tous les fours sont dotés d'un thermostat mécanique. Des meubles support sont disponibles.

**D** Edelstahlkonstruktion 18/10 AISI-304. Tür mit Doppelscheibe aus gespanntem Glas, mit Luftkammer, außer beim Modell HZ8PE. Mit Innenbeleuchtung. Gasbetriebenes Modell mit Stahlbrenner aus Edelstahl; Arbeitstemperatur 450 °C und digitale Temperaturanzeige. Elektromodelle mit gekapselten Widerständen aus Edelstahl; Arbeitstemperatur: 350 °C und Außengestell aus lackiertem Stahl. Sämtliche Öfen mit Mineralwolle-Isolierung und wärmedämmenden Steinen. Sämtliche Modelle mit mechanischem Thermostat. Es stehen Stütztische zur Verfügung.



> Mod. HZ5G



> Mod. HZ4E



> Mod. HZ10E



> Mod. HZ14E



> Mod. HZ8PE



Capacidad pizzas. Pizza capacity.  
Capacit  pizzas. Pizza kap zitat.



C maras. Levels.  
Chambres.



Dim. C maras. Levels.  
Chambres.

MS: Mesa soporte.  
Support table. Table support. Haltetisch.

MOD.	COD.						
HZ4E	51120E10		5�230 - 4�300	980x930x420	1	660x660x150	4.700W - 400/3V
HZ5G	51170E10		8�230 - 6�300	1080x1450x470	1	700x1050x150	15.480 Kcal/h + 200W-230/1V
HZ8PE	51130E10		4�250 - 2�300	920x760x530	2	620x500x120	7.500W - 400/3V
HZ10E	51140E10		10�230 - 8�300	980x930x750	2	660x660x150	9.400W - 400/3V
HZ14E	51150E10		16�230 - 12�300	980x1210x750	2	660x990x150	14.400W - 400/3V
1727R	1727RG10	-	MS	920x700x900	-	-	-
1728R	1728RG10	-	MS	980x900x900	-	-	-