

Linha de pizaria

Fornos compactos

DM DOMITOR

Características principais:

- Alto isolamento da câmara de cozedura: isolamento em lâ de rocha e pedra cerâmica que garante uma menor dispersão do calor, menores temperaturas exteriores e um menor consumo de energia.
- Robustez da câmara, que permite uma maior durabilidade e resistência à corrosão.
- Conceção da porta pensada para minimizar a fuga de calor quando está aberta, dotada de molas e com vidro cerâmico.
- Lâmpada de halogéneo de alta resistência.
- Termóstato de segurança.



Facilidade de utilização.



Câmara em aço inoxidável.



Com visibilidade exterior da câmara de cozedura.

Características técnicas

| Modelos | | MONOCÂMARA | | | | BICÂMARA | | |
|-------------------------|-------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 4,30 | 6,30 S | 6,30 L | 9,30 | 8,30 | 12,30 S | 12,30 L |
| Capacidade pizza | n.º | 4 | 6 | 6 | 9 | 4+4 | 6+6 | 6+6 |
| Gama de temperatura | °C | 0-400 | 0-400 | 0-400 | 0-400 | 0-400 | 0-400 | 0-400 |
| Tensão/Fases | V/n.º | 220-380/3 | 220-380/3 | 220-380/3 | 220-380/3 | 220-380/3 | 220-380/3 | 220-380/3 |
| Potência elétrica (Ø30) | W | 4,4 | 7,8 | 7,8 | 12 | 8,8 | 15,6 | 15,6 |
| Largura exterior | mm | 950 | 950 | 1250 | 1250 | 950 | 950 | 1250 |
| Profundidade exterior | mm | 950 | 1300 | 950 | 1300 | 950 | 1300 | 950 |
| Altura exterior | mm | 400 | 400 | 400 | 400 | 730 | 730 | 730 |
| Largura interior | mm | 630 | 630 | 930 | 930 | 630 | 630 | 930 |
| Profundidade interior | mm | 630 | 930 | 630 | 930 | 630 | 930 | 630 |
| Altura interior | mm | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos