

SG MODULARES

Características principais:

- Os modelos SG 69 e SG 99 permitem sobrepor até 2 câmaras.
- Os queimadores encontram-se sob a pedra refratária.
- Regulação independente dos queimadores.
- Na parte superior da câmara encontra-se o dispositivo de descarga dos gases que passam sucessivamente para a chaminé.
- A cozedura pode ser realizada diretamente sobre o ladrilho.



Na parte superior da câmara encontra-se o dispositivo de descarga dos gases que passam sucessivamente para a chaminé.



Nova conceção modular que permite sobrepor até duas câmaras.



Todos os modelos dispõem de suporte, câmaras de fermentação e câmaras neutras (opções).

Características técnicas

Modelos		SG 69/1	SG 69/2	SG 99/1	SG 99/2
Capacidade pizza	n.º	6	6+6	9	9+9
Gama temperatura	°C	0-400	0-400	0-400	0-400
Tensão/Fases	V/n.º	220/2	220/2	220/2	220/2
Potência elétrica (Ø30)	W	50	50	50	50
Potência total (calorífica)	kW	18,6	37,2	25,6	51,2
Consumo/Pres. "G.L.P."	kg/h/mbar	1,34	2,68	1,81	3,62
Consumo/Pres. "G.N."	m³/h/mbar	3,8	7,6	5,4	10,8
Ligação de gás	pol.	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Largura (interior)	mm	1110	1110	1410	1410
Profundidade (interior)	mm	1150	1150	1150	1150
Altura/campânula (exterior)	mm	500/520	1000/1020	500/520	1000/1020
Largura (exterior)	mm	630	630	930	930
Fundo (interior)	mm	930	930	930	930
Altura (interior)	mm	140	140	140	140
Peso líquido	kg	189	378	239	478

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos