

## Medidas y contenido

|                      |    |           |
|----------------------|----|-----------|
| Rango de temperatura | °C | 0 a +400  |
| Peso bruto / neto    | kg | 161 / 155 |
| Volumen bruto / neto | l  |           |

## Diseño y material

63433

## Refrigeración y funciones

63433

## Potencia y consumo

|                      |      |            |
|----------------------|------|------------|
| Potencia de entrada  | W    | 7100       |
| Tensión / Frecuencia | V/Hz | 380-400/50 |

## Dimensiones

|                               |    |                  |
|-------------------------------|----|------------------|
| Medidas interiores (AnxPrxAI) | mm |                  |
| Medidas exteriores (AnxPrxAI) | mm | 1083 x 972 x 390 |
| Medidas embalaje (AnxPrxAI)   | mm | x x              |

## EVO 435DG

SPAIN SPARES

### Características del producto

Horno pizzería Oem Valido 435/1



Modelo construido completamente en acero inoxidable, facilita la cocción y el dorado del producto.

Productividad: Perfecto para una producción intensa

Control de la potencia y de los consumos: Gracias a la precisión en la regulación de la temperatura, se puede programar la cocción controlando la potencia y por lo tanto también los consumos.

Diseño moderno y riguroso para un horno de grandes prestaciones. Te permite realizar una cocción tradicional en ladrillo como en bandeja. El cuadro de mandos digital regula independientemente las resistencias superiores e inferiores con 20 posiciones (giros del 5%). Está dotado de un mando manual para la chimenea para la puntual descarga de humos.

Valido está disponible con distintos tipos de mandos:

»» Mandos electrónicos con regulación manual. Con el cuadro de control se pueden regular independientemente las resistencias superiores e inferiores mediante conmutadores manuales con 5 posiciones (giros del 20%). La regulación termostática de la temperatura se efectúa con el mando electrónico (precisión 1° C) y la lectura con la pantalla led. Está dotado de interruptor general y de interruptor para la iluminación interna.

»» Mandos digitales. Con el cuadro de control se pueden regular independientemente las resistencias superiores e inferiores con 20 posiciones (giros del 5%). La regulación termostática de la temperatura se efectúa con el mando electrónico (precisión 1° C) y la lectura con la pantalla led. Está dotado de interruptor general y de interruptor para la iluminación interna.

Código anterior: 7IEM0124