

Medidas y contenido

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

Diseño y material

63434

Refrigeración y funciones

63434

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 435E

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: 7IEM0123