

## NOTA

### Elektrikli Taş Tabanlı Fırın

<u>KOD</u>	<u>Ürün Adı</u>	<u>Kapasite</u>	<u>İç Ebatlar</u>	<u>Güç</u>	<u>Ağırlık</u>
VM-4	Pizza ve katmer Elektrikli Taş Tabanlı Fırın	Ø 250 mm x 4	510x510x150	3,6 KW - 380 V	73 kg
VM-4S	Pizza ve katmer Elektrikli Taş Tabanlı Fırın	Ø 340 mm x 4	700x700x200	6,3 KW - 380 V	102 kg
VM-5	Pizza ve katmer Elektrikli Taş Tabanlı Fırın	Ø 250 mm x 5	620x620x200	4,6 KW - 380 V	84 kg
		Ø 250 mm x 5			
VM-6	Pizza ve katmer Elektrikli Taş Tabanlı Fırın	Ø 300 mm x 6	920x620x200	6,3 KW - 380 V	115 Kg
VM-6S	Pizza ve katmer Elektrikli Taş Tabanlı Fırın	Ø 340 mm x 6	1050x700x200	9,4 KW - 380 V	135 kg
VM-9	Pizza ve katmer Elektrikli Taş Tabanlı Fırın	Ø 300 mm x 9	920x920x200	9,1 KW - 380 V	144 kg

### Genel Özellikleri

- Her kat için bağımsız ayarlanabilir (maximum 400 °C) termostat sistemi
- Refraktör pişirme taşı
- Ağırlık mekanizması ile çalışan geniş camlı kapak sistemi
- Kazan içi ısı kaybını en aza indiren izolasyon sistemi
- Her kat için ayrı aydınlatma lambası
- Katlara özel manuel sıcaklık göstergesi

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasında dolayı ön ihtar olmadan ve/veya dizaynı değiştirmeye hakkını saklı tutarız.

