



IT SICUREZZA

Se un lato si ferma, l'altro continua a lavorare. La tua produzione non si ferma mai.

VERSATILITÀ

Cuoci due prodotti contemporaneamente, ciascuno alla sua temperatura perfetta e con precisione assoluta.

RISPARMIO

Risparmia energia nei giorni più tranquilli, accendendo solo un lato. Quando il lavoro si intensifica sprigiona tutta la potenza e affronta ogni sfida.

EN SAFETY

If one side stops, the other continues working. Your production never stops.

VERSATILITY

Cook two products at the same time, each at its perfect temperature and with absolute precision.

SAVINGS

When the work intensifies, unleash all your power and take on every challenge.

FR SÉCURITÉ

Si un côté s'arrête, l'autre continue à fonctionner. Votre production ne s'arrête jamais.

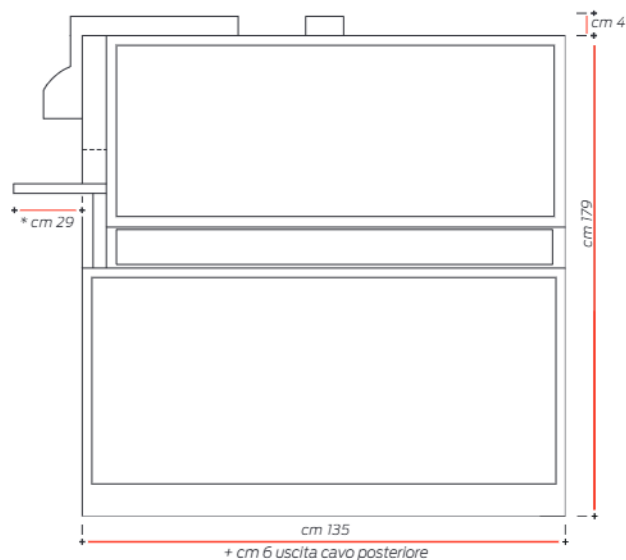
POLYVALENCE

Cuisez deux produits simultanément, chacun à sa température idéale et avec une précision absolue.

ÉCONOMIE

Économisez de l'énergie pendant les journées plus calmes en n'allumant qu'un seul côté. Lorsque le travail s'intensifie, libérez toute la puissance et relevez tous les défis.

Scheda tecnica DUO



Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
75x113 x2 (camere)	N° 6+6 pizze Ø cm 33	196 x 135* x 183	1030kg

* +29 cm davanzale in pietra Vesuviana

Alimentazione / **Power supply:** **2x** 380-415 V3N

Potenza massima / **Maximum power:** **2x** 13.900 watt

Consumo medio / **Average operating absorption:** **2x** 8,5 kw./h.

