



## modular EMD-1004 PIZZA S730

Horno eléctrico polivalente, formado por dos módulos o cámaras independientes apilables que permiten montar el horno de forma que se adapte a las necesidades actuales y futuras del cliente.

### ESTRUCTURA

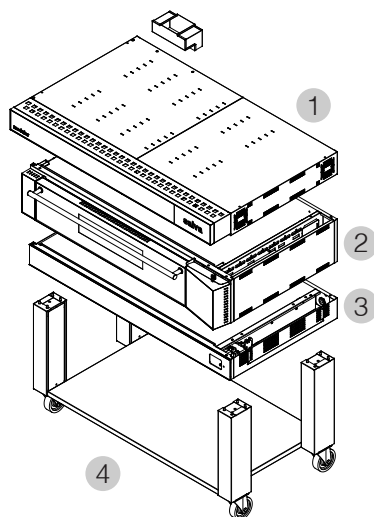
- Puerta del horno  
Doble cristal de baja emisividad.  
Cristales fáciles de sustituir y de limpiar.
- Alumbrado alógeno
- Cámara de cocción  
Estanca.  
Chapa aluminizada en los laterales.  
Solera cementada que permite alcanzar hasta 400° C.
- Panel de mandos  
Permite adaptar el programa del producto a cocer, controlando la dosificación de resistencias, la temperatura y el tiempo de cocción.

### NOVEDADES

- Calidad de cocción  
Las resistencias eléctricas situadas en el interior de ladrillos cerámicos, corazón del modular SALVA, garantizan una cocción uniforme.
- Más programas  
El nuevo panel de mandos tiene hasta 100 programas, permitiendo hasta 10 fases diferentes por cocción.
- Conectividad  
El panel de mandos E-FUTURE permite conectarse a través del programa SALVA-LINK con la web y ser controlado desde cualquier dispositivo móvil.

## COMPOSICIÓN Y DETALLES DEL HORNO

- 1 Encimera  
Imprescindible.  
Altura: 165 mm.
- 3 Base  
Imprescindible.  
Altura: 150 mm.
- 4 Soporte EMD-730/13  
Altura patas: 730 mm.  
Altura ruedas: 200 mm.



- 2 Un módulo tipo EMD-20 Pizza  
Altura: 315 mm/módulo.  
Capacidad: 8 pizzas/módulo.  
Capacidad total: 8 pizzas.

kW/módulo	V	A	Hz
11.5 kW	230	31.7	50/60
	400	17.3	

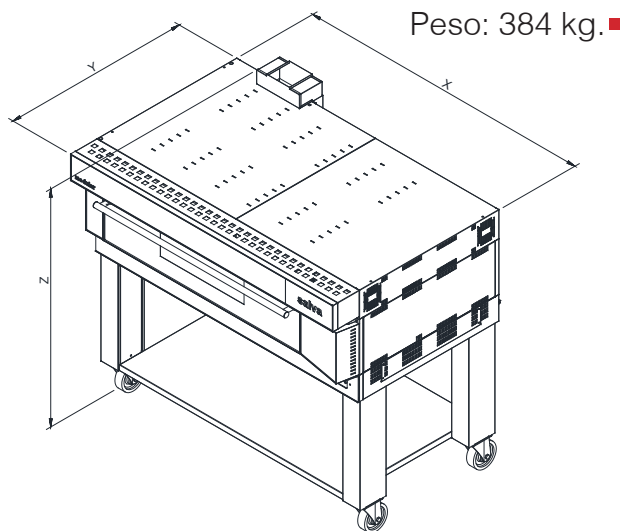
## INSTALACIONES EN DETALLE

- A Salida de vapores de cocción  
Chimenea aislada, standard, de 200 mm de diámetro interior, para los vapores de cocción.
- B Alimentación de corriente eléctrica  
La conexión eléctrica debe ser realizada por profesionales autorizados, siguiendo las normas vigentes de cada país.

### Ubicación de las instalaciones (mm)

	X	Y	Z
A Salida de vapores de cocción	352,5	73	88
B Alimentación de corriente eléctrica	120	0	990

## DIMENSIONES GENERALES



X	Y	Z
1717 mm	1288 mm	1560 mm

