

HORNOS PIZZA LEONARDO

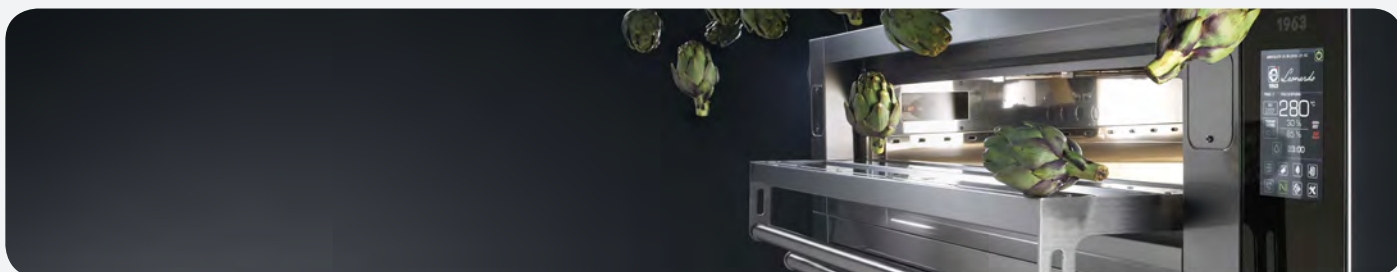
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo | | LN2T/1TS | LN2T/1TSH | LN3T/1TS | LN3T/1TSH | LN650/1TS |
|-------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|
| Ancho exterior | mm | 1.325 | 1.325 | 1.735 | 1.735 | 2.100 |
| Fondo exterior | mm | 1.200 | 1.200 | 1.200 | 1.200 | 1.520 |
| Alto exterior | mm | 400 | 470 | 400 | 470 | 400 |
| Ancho interior | mm | 820 | 820 | 1.230 | 1.230 | 1.600 |
| Fondo interior | mm | 820 | 820 | 820 | 820 | 1.150 |
| Alto interior | mm | 180 | 250 | 180 | 250 | 180 |
| Capacidad cocción | Nº/mm | 2 (400x600) | 2 (400x600) | 3 (400x600) | 3 (400x600) | 5 (400x600) |
| | Nº/mm | 4 (Ø350) | 4 (Ø350) | 7 (Ø350) | 7 (Ø350) | 12 (Ø350) |
| | Nº/mm | 1 (Ø500) | 1 (Ø500) | 2 (Ø500) | 2 (Ø500) | 6 (Ø500) |
| Alimentación | Ph/Volts/Hz | 3 x 400 / 50 | 3 x 400 / 50 | 3 x 400 / 50 | 3 x 400 / 50 | 3 x 400 / 50 |
| Absorción máxima | kW | 11,8 | 11,8 | 16,2 | 16,2 | 18 |
| Consumo medio | kW/h. | 7,1 | 7,1 | 9,7 | 9,7 | 10,8 |
| P.V.P. | € | 7.228 | 7.442 | 8.186 | 8.548 | 10.717 |

| Campana sin aspiración | | KLN2TNT | KLN3TNT | KLN650NT |
|-----------------------------------|----------|--------------|--------------|--------------|
| Campana con aspiración | | KLN2TAS | KLN3TAS | KLN650AS |
| Ancho exterior | mm | 1.315 | 1.725 | 2.090 |
| Fondo exterior | mm | 1.090 | 1.090 | 1.090 |
| Alto exterior | mm | 390 | 390 | 390 |
| Tubo salida humos | Ø/mm | 150 | 150 | 150 |
| Caudal extracción (Mod.AS) | m3/h | 700 | 700 | 700 |
| Alimentación (Mod.AS) | Ph/Volts | 2x230 | 2x230 | 2x230 |
| Absorción máxima (mod.AS) | kW | 0,13 | 0,13 | 0,13 |
| P.V.P. NT (sin aspiración) | € | 1.786 | 2.044 | 2.318 |
| P.V.P. AS (con aspiración) | € | 2.387 | 2.607 | 2.836 |

| Mesa soporte modelo | | SLN2T | SLN3T | SLN650 |
|--------------------------------------|----------|---|--------------|--------------|
| Ancho | mm | 1.310 | 1.720 | 2.085 |
| Fondo | mm | 1.060 | 1.060 | 1.380 |
| Alto (a elegir/indicar en el pedido) | mm | 450-530-610-690-770-850-930-1.010-1.090-1.170 | | |
| P.V.P. | € | 1.470 | 1.609 | 1.956 |

| Vaporizador | | VPR |
|------------------|-------------|--------------|
| Ancho exterior | mm | 652 |
| Fondo exterior | mm | 153 |
| Alto exterior | mm | 203 |
| Entrada de agua | Ø | 1/2" |
| Alimentación | Ph/Volts/Hz | 3 x 400 / 50 |
| Absorción máxima | kW | 1,5 |
| P.V.P. | € | 2.174 |





Campana Mod. KLN3TAS

Mod. LEONARDO LN3T/1TS

Mod. LEONARDO LN3T/1TSHM

Mesa soporte Mod. SLN3T

LEONARDO:

- Horno modular de una cámara apilable.
- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal panorámico y muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita o chapa estampada (Mod. "M" opcional) al mismo precio (indicar en pedido).
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Barrera de calor con potencia ajustable en la puerta.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con dos lámparas halógenas 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Los hornos están predispuestos para poder instalar fácilmente un vaporizador.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte con ruedas, campana con motor (5 velocidades) o sin motor y vaporizador.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones integradas: Pirólisis, Economía (para periodos de no uso) y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.



Vaporizador.