

# HORNOS PIZZA LEONARDO

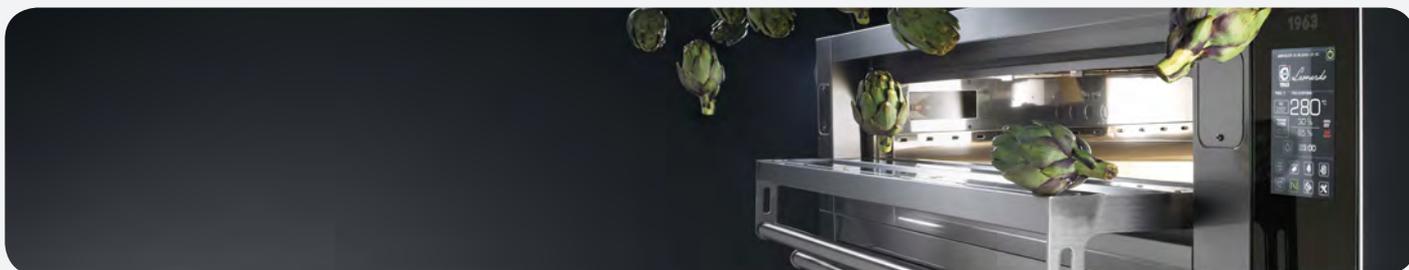
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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				
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
<b>P.V.P.</b>	€	<b>7.228</b>	<b>7.442</b>	<b>8.186</b>	<b>8.548</b>	<b>10.717</b>

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
<b>P.V.P. NT (sin aspiración)</b>	€	<b>1.786</b>	<b>2.044</b>	<b>2.318</b>
<b>P.V.P. AS (con aspiración)</b>	€	<b>2.387</b>	<b>2.607</b>	<b>2.836</b>

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		
<b>P.V.P.</b>	€	<b>1.470</b>	<b>1.609</b>	<b>1.956</b>

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
<b>P.V.P.</b>	€	<b>2.174</b>





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.