

Delta 1TL / 1TH



MODEL MODELLO		DO1TL/1TS.. -C5P	DO1TL/1TS.. -C5	DO1TL/1TS.. -C5D	DO1TH/1TS.. -C5P	DO1TH/1TS.. -C5	DO1TH/1TS.. -C5D
Tray, pizza, peel, bread production, pastry production Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria		•	•		•	•	
Bakery and pastry Panificazione, pasticceria				•			•
External dimensions Dimensioni esterne	L mm P mm H mm	913 1212 400			913 1212 470		
Cooking chamber dim. Dim.camera di cottura	L mm P mm H mm	410 830 160			410 830 230		
Maximum number of stackable decks Numero massimo di camere sovrapponibili	Nr	4					
Pizza baking capacity Capacità di cottura pizze	pizza Ø 350 mm	2					
	pizze Ø 300 mm	2					
	trays trays	1					
Maximum temperature Temperatura massima	°C	450		280	450		280
Productivity per hour (Classic pizza) Produttività oraria (pizza classica)	pizza Ø 350 mm	32	30	/	28	24	/
	pizze Ø 300 mm	32	30	/	28	24	/
	teglie trays	6	5	3	6	5	3
Electric power supply Alimentazione elettrica	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400V*					
Maximum absorption Assorbimento massimo	kW MAX	7,2	6	4,8	7,2	6	4,8
Average consumption Consumo medio	kWh	4,3	3,6	2,9	4,3	3,6	2,9
Net weight Peso netto	Kg	146			163		
Gross weight Peso lordo	Kg	179			196		
External dimensions including pack Dimensioni esterne con imballo	L mm P mm H mm	1008 1364 586			1008 1364 656		

Delta 2TL / 2TH



MODEL MODELLO		DO2TL/1TS.. -C5P	DO2TL/1TS.. -C5	DO2TL/1TS.. -C5D	DO2TH/1TS.. -C5P	DO2TH/1TS.. -C5	DO2TH/1TS.. -C5D
Tray, pizza, peel, bread production, pastry production Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria		•	•		•	•	
Bakery and pastry Panificazione, pasticceria				•			•
External dimensions Dimensioni esterne	L mm P mm H mm	1323 1212 400			1323 1212 470		
Cooking chamber dim. Dim.camera di cottura	L mm P mm H mm	820 830 160			820 830 230		
Maximum number of stackable decks Numero massimo di camere sovrapponibili	Nr	4					
Pizza baking capacity Capacità di cottura pizze	pizza Ø 500 mm	1					
	pizze Ø 350 mm	4					
	pizze Ø 300 mm	5					
	teglie trays	2					
Maximum temperature Temperatura massima	°C	450		280	450		280
Productivity per hour (Classic pizza) Produttività oraria (pizza classica)	pizza Ø 500 mm	16	15	/	13	11	/
	pizze Ø 350 mm	64	60	/	52	44	/
	pizze Ø 300 mm	80	75	/	65	55	/
	teglie trays	12	11	6	11	10	6
Electric power supply Alimentazione elettrica	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400V					
Maximum absorption Assorbimento massimo	kW MAX	12	10,8	9,6	12	10,8	9,6
Average consumption Consumo medio	kWh	7,2	6,5	5,8	7,2	6,5	5,8
Net weight Peso netto	Kg	202			238		
Gross weight Peso lordo	Kg	237			274		
External dimensions including pack Dimensioni esterne con imballo	L mm P mm H mm	1398 1364 586			1398 1364 656		