



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



HORNO PIZZA ELÉCTRICO DOS CÁMARAS 590X570X440 MM. GASTROMAQ

CODIGO: 6909

- Optimiza tu cocina con este horno eléctrico para pizza de dos cámaras, ideal para restaurantes, pizzerías y emprendimientos gastronómicos.
- Doble cámara: Mayor capacidad y eficiencia para preparar varias pizzas al mismo tiempo.
- Calor uniforme: Distribución óptima del calor para una cocción homogénea y base crujiente.
- Diseño compacto: Dimensiones de 590x570x440, ideal para espacios reducidos sin comprometer la producción.
- Fácil de usar: Controles intuitivos que permiten ajustar la temperatura con precisión.
- Versatilidad: Apto para diferentes tipos de pizza, panadería y otros alimentos horneados.

Categorías: [Hornos para pizza](#)

- Optimiza tu cocina con este horno eléctrico para pizza de dos cámaras, ideal para restaurantes, pizzerías y emprendimientos gastronómicos.
- Doble cámara: Mayor capacidad y eficiencia para preparar varias pizzas al mismo tiempo.
- Calor uniforme: Distribución óptima del calor para una cocción homogénea y base crujiente.
- Diseño compacto: Dimensiones de 590x570x440, ideal para espacios reducidos sin comprometer la producción.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



- Fácil de usar: Controles intuitivos que permiten ajustar la temperatura con precisión.
- Versatilidad: Apto para diferentes tipos de pizza, panadería y otros alimentos horneados.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:

Alto: 44 cm

Fondo: 57 cm

Ancho: 59 cm

Peso : 26.55 KG

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292