

HORNO PIZZA ELÉCTRICO UNA CÁMARA 41,5X40X12 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 6886

- Diseñado para ofrecer un rendimiento profesional en espacios reducidos, este horno eléctrico para pizza combina funcionalidad y calidad en cada detalle.
- Estructura de acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.
- Cavidad con base de cerámica, ideal para una cocción uniforme y una base crujiente.
- Altura interior de 12 cm, perfecta para distintos tipos de pizzas y preparaciones.
- Rango de temperatura de 140°C a 360°C, para adaptarse a diversas recetas.
- Temporizador de hasta 60 minutos, con campana incorporada para mayor control.
- Diseño con puerta de gravedad, práctico y seguro.
- Pies de goma antideslizantes, que otorgan estabilidad durante el uso.
- Mango de baquelita, resistente al calor y de tacto seguro.
- Ideal para cocinas pequeñas, restaurantes, food trucks o negocios que buscan eficiencia sin sacrificar calidad.

Categorías: Hornos para pizza



- Diseñado para ofrecer un rendimiento profesional en espacios reducidos, este horno eléctrico para pizza combina funcionalidad y calidad en cada detalle.
- Estructura de acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.
- Cavidad con base de cerámica, ideal para una cocción uniforme y una base crujiente.
- Altura interior de 12 cm, perfecta para distintos tipos de pizzas y preparaciones.
- Rango de temperatura de 140°C a 360°C, para adaptarse a diversas recetas.
- Temporizador de hasta 60 minutos, con campana incorporada para mayor control.
- Diseño con puerta de gravedad, práctico y seguro.
- Pies de goma antideslizantes, que otorgan estabilidad durante el uso.
- Mango de baquelita, resistente al calor y de tacto seguro.
- Ideal para cocinas pequeñas, restaurantes, food trucks o negocios que buscan eficiencia sin sacrificar calidad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tamaño de la cavidad: 410x420x120 mm.
Tamaño de la piedra: 400x400x16x16 mm.
Potencia: 2kW / 240V / 60Hz
Dimensiones: 560x475x266 mm.
Peso: 17 kg