



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



HORNO PIZZERO ELÉCTRICO TRIFÁSICO MAIGAS

CODIGO: 7625



- El Horno Pizzero Profesional está para entregar una cocción rápida, uniforme y de alta calidad. Ideal para pizzerías, restaurantes y locales gastronómicos que buscan rendimiento constante y resultados perfectos. Gracias a su base refractaria, logra una masa crujiente y bien cocida abajo, mientras que su sistema de calor superior e inferior garantiza un dorado uniforme en cada preparación.
- Iluminación interior en ambos costados de la cámara de cocción, lo que proporciona una perfecta visibilidad y un mayor control del proceso de cocción.
- Panel frontal de acero inoxidable 201
- Rango de temperatura de trabajo de 0 a 450°
- Capacidad para 3 pizzas familiares de 35 centímetros de diámetro
- Puerta abatible con visor de vidrio para un monitoreo constante de la cocción.
- Placa interna de borosilicato que garantiza una distribución uniforme del calor.
- Control independiente de temperatura superior e inferior para una cocción precisa
- Resistencias blindadas de alta durabilidad y mayor seguridad.

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



Categorías: [Hornos para pizza](#)

- El Horno Pizzero Profesional está para entregar una cocción rápida, uniforme y de alta calidad. Ideal para pizzerías, restaurantes y locales gastronómicos que buscan rendimiento constante y resultados perfectos. Gracias a su base refractaria, logra una masa crujiente y bien cocida abajo, mientras que su sistema de calor superior e inferior garantiza un dorado uniforme en cada preparación.
- Iluminación interior en ambos costados de la cámara de cocción, lo que proporciona una perfecta visibilidad y un mayor control del proceso de cocción.
- Panel frontal de acero inoxidable 201
- Rango de temperatura de trabajo de 0 a 450°
- Capacidad para 3 pizzas familiares de 35 centímetros de diámetro
- Puerta abatible con visor de vidrio para un monitoreo constante de la cocción.
- Placa interna de borosilicato que garantiza una distribución uniforme del calor.
- Control independiente de temperatura superior e inferior para una cocción precisa
- Resistencias blindadas de alta durabilidad y mayor seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de alimentación: Eléctrica trifásica.

Potencia: 6 kW.

Voltaje: 380 V / 50 Hz.

T° máxima de trabajo: 450 °C.

Material de base: Piedra refractaria de borosilicato.

Iluminación interior: Sí.

Dimensiones: 1440 x 470 x 470 mm.



www.comercialfranklin.cl

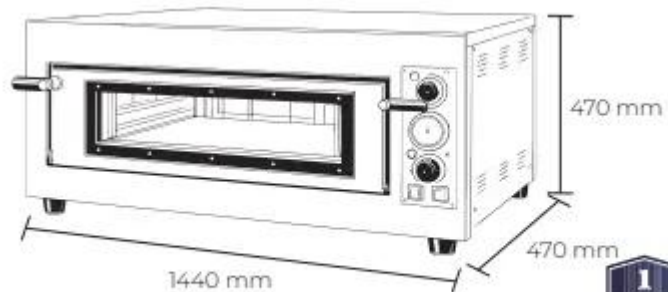
MESA CENTRAL

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



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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