

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.



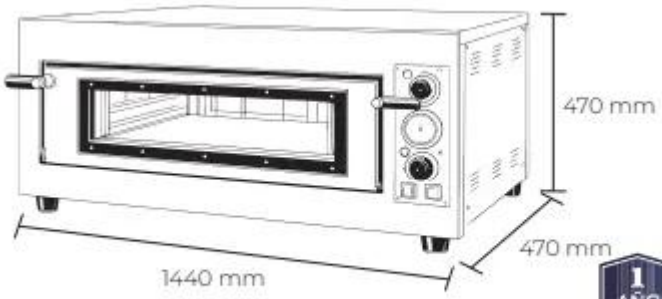
Categorías: Hornos para pizza, RECIÉN LLEGADOS

- 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.





GALERÍA DE IMÁGENES



