

Horno Pizzaiolo

Amperaje
15A

consumo
2.3kWh

Dimensiones (alto X ancho X largo)
315x730x580mm

Dimensiones internas (alto X ancho X largo)
140x425x480mm

Peso
42 kg

Potencia
3300W

Temperatura máxima
400°C

Voltaje
220V Bifásica

Volumen (L)
29



Ideal para hornear pizzas de manera rápida y uniforme, en pequeños establecimientos como pizzerías, locales de comida rápida, restaurantes, bares, espacios gourmet, tiendas de conveniencia y similares.

Hornea pizzas de hasta 40 cm de diámetro;
Tiempo de cocción aproximado de 3 minutos para una pizza, dependiendo de la temperatura seleccionada.
Eléctrico
Temperatura ajustable hasta 400°C
Con piedra refractaria pulida
Con iluminación interna
Controladores de temperatura de resistencia superior e inferior independientes
puerta de doble cristal.
Apilado máximo de 3 hornos
Revestimiento externo en acero inoxidable 430 e interno en acero inoxidable 304
Raspador y cepillo de limpieza incluidos
Gran uso del espacio
Eficiencia y productividad
asado rápido
Excelente aislamiento térmico
sin temporizador



15A



2.3kWh



315x730x580mm



140x425x480mm



42 kg



3300W



400°C



220VBifásica



29

Imágenes ilustrativas, pueden variar respecto al modelo