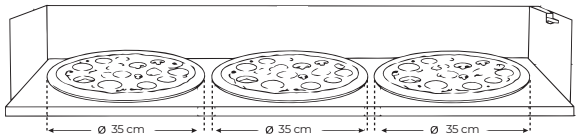
MAIGAS

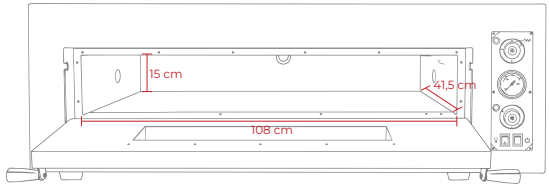
LÍNEA PANADERÍA
HORNO PIZZERO ELÉCTRICO

Código: HP03E

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.



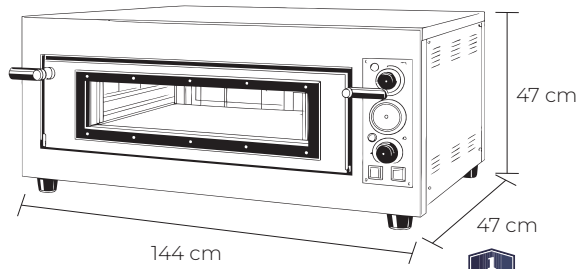


CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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 que garantiza una distribución uniforme y retención del calor.
- Control independiente de temperatura superior e inferior para una cocción precisa
- Resistencias blindadas de alta durabilidad y mayor seguridad.
- Cuenta con 2 manillas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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 alta calidad
Iluminación interior	Sí
Dimensión equipo	144 x 47 x 47 cm
Dimensión interior	41,5 x 108 x 15 cm
Peso neto	75 kg



1 AÑO GARANTÍA