HORNOS

PIZZA 2/40

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Iluminación interna. (Según modelo)

PIZZA 2/40

FACILIDAD DE USO

Mandos grandes e intuitivos.

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

MATERIALES ALTA CALIDAD

Robustez y durabilidad gracias al acero inoxidable.

ACABADOS DEPURADOS

Ergonomía y diseño en todos sus componentes.

	PIZZA 2/40
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	568 x 500 x 430 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	410 x 360 x 90 mm
TEMPERATURA	50 - 320 °C
Nº PISOS	2
ALIMENTACIÓN	230 V
POTENCIA	2,4 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	1 x 800 W
RESISTENCIA INTERMEDIA	1 x 800 W
RESISTENCIA INFERIOR	1 x 800 W

FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

Hornos compactos que le ofrecerán resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.