

FPE400A

G.PANIZ

HORNO PIZZAIOLO

PIZZERÍA

- Controladores análogos independientes para programar la temperatura superior e inferior.
- Con piedra refractaria pulida.
- Iluminación interna.
- Puerta de doble cristal.
- Revestimiento externo en acero inoxidable 430 y acero inoxidable 304 interno.
- Medidas internas 425 X 480 MM.



Ideal para hornear pizzas de manera rápida y uniforme en pequeños establecimientos. Hornea pizzas de hasta 40 CM de diámetro, tiempo aproximado de 3 minutos por horneado dependiendo de la temperatura seleccionada. Tiempo de precalentamiento de 40 minutos.

CAPACIDAD 40 CM, 400° C
220 V BIFÁSICA

 **KWH:**
CONSUMO ELECTRICO 2.3 KWH

 **KG:**
45 KG

 **W:**
3,300 W



MM (ANCHO X LARGO X ALTO):
740 X 690 X 335 MM

*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.