

# HORNO PARA PIZZA Y PAN ELÉCTRICO Y CON VAPOR pizza group PANE-PIZZA

3,475.00-€

2,606.40 €



**Horno para pizza y pan ELÉCTRICO y con VAPOR** con capacidad para 8 pizzas de 330mm y 2 cámaras de 700x660x200mm. Ideal pizzerias y obradores

Es un horno muy bien fabricado, con mucho potencial.

Te permite una perfecta uniformidad de cocción del Pan y la Pizza y regulación de la humedad (vapor).

## Modelos de Horno industrial para pizza y pan

**Horno para pizza y pan ELÉCTRICO y con VAPOR** con capacidad para 8 pizzas de 330mm y 2 cámaras de 700x660x200mm. Ideal pizzerias, y restaurantes donde la pizza es la reina!

- Con un generador de vapor en cada cámara
- Horno de Doble Cámara (2 de 70x60x20)

# HORNO PARA PIZZA Y PAN ELÉCTRICO Y CON VAPOR pizza group PANE-PIZZA



- Superficie de cocción en ladrillo refractario
- Resistencias en parte superior en inferior con regulación independiente
- Termómetro analógico, luz interior y aislamiento térmico
- Interruptor independiente de puesta en marcha
- Boiler de 15x10,5x7 cms. Con capacidad de 1 litro y 1 kw. de potencia
- Válvulas de evacuación de vahos regulable
- Dimensiones de la cámara: 700x660x200
- Generador de vapor: 2 de un litro
- Temperatura de trabajo: 400°C
- Alimentación (v): 3x400+N(50-60Hz)
- Potencia Absorbida (Kw): 13.2
- Numero de cámaras: 2
- Peso neto: 145kgs
- Te permite una perfecta uniformidad de cocción del Pan y la Pizza y regulación de la humedad (vapor).

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 100mmx975mmx752mm medidas exteriores