

# HORNO PARA PIZZA PYRALIS M18 ELÈCTRICO Y ANALOGICO PIZZA GROU

7,575.00-€

5,832.75 €



**Horno para pizza eléctrico y analógico** de PIZZA GROUP modelo **PYRALIS M18** con 2 cámaras capacidad 18 pizzas 340 mm, 8 de 450mm o 4 alargadas de 600x400.

Ideal pizzerias, restaurantes y establecimientos donde la pizza es un elemento principal de la carta y tienen una capacidad de sala y de producción considerable.

## **Horno para pizza Pyralis M18 eléctrico y analógico pizza group**

**Horno para pizza eléctrico y analógico** de PIZZA GROUP modelo **PYRALIS M18** con 2 cámaras capacidad 18 pizzas 340 mm, 8 de 450mm o 4 alargadas de 600x400

- Horno de altas prestaciones, eficiencia y fiabilidad con bajos costes de funcionamiento
- Versión mecánica con termostatos en techo y base, con termómetro analógico
- Temperatura regulada por sonda, diferencias de solo 1 °C

# HORNO PARA PIZZA PYRALIS M18 ELÉCTRICO Y ANALÓGICO PIZZA GROU



- Base con ladrillos refractarios con sistekma ActiveStone®, techo con ladrillos refractarios y resistencias vistas
- Puerta de acero con cristal, equilibrada con muelle con tirante regulable
- Pomo de apertura, cierres salida vapor, tirador puerta atómico
- Cámara de acero inox iluminada
- Aislamiento especial mediante capas de lana
- Temperatura de trabajo máxima: 450°C
- Alimentación: 400 3 Ph 50Hz
- Potencia absorbida: 26,64 Kw
- Número de cámaras: 2
- Dimensiones de la cámara: 2x (1050x1050x150)
- Dimensiones externas: 1440mmx1360mmx720mm
- Peso neto: 290Kgs

Pizza group, es un fabricante italiano con muy buen producto, stock minimos siempre disponible entrega inmediata.

Ideal pizzerias, restaurantes y establecimientos donde la pizza es un elemento principal de la carta y tienen una capacidad de sala y de producción considerable.

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1440mmx1360mmx720mm medidas exteriores