



Horno para pizza Pizzagroup Compact M-35 eléctrico compacto con cámara 35 x 35 cm. Recomendado por **EquipoH** por su tamaño reducido, rápida temperatura y diseño modular.

Ideal para bares, cervecerías y locales con baja producción que quieren servir pizza auténtica.

Catálogo de hornos para pizza

El **Compact M-35 de Pizzagroup** es un horno **eléctrico mono-cámara** con interior de **35 x 35 cm**, capaz de alcanzar los **450 °C** en pocos minutos. Pensado para negocios con espacio reducido pero que no quieren renunciar a una **pizza de calidad profesional**, es ideal para bares, locales de tapas, cervecerías o cocinas con baja producción.

Características técnicas del compactm35_pizzagroup

- **Temperatura máxima de trabajo:** 450 °C
- **Alimentación:** 1 x 230 V
- **Potencia absorbida:** 2,2 kW
- **Número de cámaras:** 1
- **Dimensiones cámara:** 350 x 350 x 85 mm
- **Dimensiones externas:** 600 x 520 x 300 mm
- **Capacidad máxima:** 1 pizza de hasta 34 cm de diámetro
- **Peso neto:** 30 kg

¿Necesitas un horno profesional para pizza, pero no tienes espacio?

Este horno compacto de Pizzagroup es una solución ideal para locales con cocina reducida o sin salida de humos, que quieran ofrecer **pizzas auténticas sin necesidad de gran infraestructura**. A pesar de su tamaño, alcanza hasta **450 °C** y permite cocinar una pizza en muy pocos minutos.

Compact M-35: diseño pequeño, resultados grandes

Su construcción incluye **ladrillo refractario en la base** para una cocción uniforme, mientras que la parte superior cuenta con **resistencia blindada** para evitar quemaduras puntuales. Su puerta con **crystal y luz interior** permite controlar la cocción sin abrir el horno, manteniendo la temperatura estable. Además, es **apilable hasta 3 unidades**, ideal si necesitas escalar la producción en el futuro.

“¿Y si necesito más producción más adelante?”

¡Sin problema! El diseño modular del Compact M-35 permite **superponer hasta tres hornos**, manteniendo el control independiente de cada uno. Esto significa que puedes **empezar con una unidad y crecer a medida que lo haga tu negocio**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el horno que realmente necesitas?

- Tamaño de las pizzas que deseas ofrecer (máximo 34 cm de diámetro)
- Producción prevista por hora (1 pizza cada pocos minutos)
- Espacio disponible en la cocina (60 cm de ancho total)
- Suministro eléctrico disponible (2,2 kW, 230 V)
- Posibilidad de ampliación (modelo apilable)
- Tipo de uso: profesional ocasional o continuo

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el **Compact M-35** resuelve un problema real: cómo ofrecer **pizza de calidad profesional sin tener una cocina especializada o gran presupuesto**. En **EquipoH** lo recomendamos para **bares, gastrobares y locales que buscan un horno fiable, compacto y escalable**.

Sobre el fabricante

Pizzagroup, marca italiana especializada en equipos para pizzería, fabrica hornos

HORNO PARA PIZZA ELECTRICO INDUSTRIAL compact m-35



diseñados para resistir el uso intensivo con resultados profesionales. Distribuido por **Romagsa**, su línea Compact es sinónimo de **practicidad, eficiencia y diseño pensado para cocinas pequeñas**. En **EquipoH** confiamos en esta gama porque sabemos que **cumple con creces en espacios reducidos**.

¿No sabes si este horno se adapta a tu local? Escríbenos. En **EquipoH** te ayudamos a elegir el horno perfecto según tu espacio, volumen de trabajo y tipo de carta.
No vendemos por catálogo. Prescribimos lo que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600 x 520 x 300mm medidas exteriores