

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/horno-para-pizza-1-compartimiento-2000-w-p-225.html>

Horno para pizza 1 compartimiento - 2000 W



precio	390.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 dias
Número de catálogo	MP10010570
Código del fabricante	10010570
Código EAN	4250928637093

Descripción del producto

Horno para pizza 1 compartimiento 2000 W

Las características mas importantes

Plato de arcilla refractaria: la clave para obtener una pizza con un fondo crujiente y dorado adecuadamente Temporizador que le permite ajustar el tiempo de horneado hasta **120 min** La temperatura en el rango de **50 - 350 ° C** es el rango óptimo para la mayoría de los productos Carcasa de acero inoxidable protección contra la corrosión Asas cómodas resistentes al calor

Horno de pizza

La marca Royal Catering presenta un horno de pizza que funcionará no solo en pizzerías, sino también en snack bars, bistrós, food trucks y otros lugares donde se sirva este plato italiano. El modelo RCPO-2000-1PE también aprobará el examen en cocinas de casas grandes. Te permite preparar pizzas calientes y crujientes, pizzas, panes naan, guisos y panes planos.

Horno eléctrico para pizza - características

¿Quieres montar una pizzería, bistró, restaurante de comida rápida o ampliar la oferta de tu establecimiento gastronómico con especialidades italianas? Si es así, el horno para pizza es la elección perfecta. Puede preparar no solo pizza, sino también guisos, panes naan, panes planos y otros bocadillos similares.

Ampliamente utilizado: pizzerías, bares de comida rápida, bistrós, camiones de comida, etc. Pizza bien horneada (que no se pegue) - plato de chamota Para un diámetro de pastel estándar máx.**40 cm** Fácil limpieza - acero inoxidable liso Posibilidad de configurar la calefacción superior e inferior - independiente, termostatos separados Horneado perfecto de la masa - temperatura máxima **350 ° C** Ajuste preciso del tiempo de horneado máx.**120 min** Funcionamiento flexible - opción para apagar automáticamente la calefacción una vez transcurrido el tiempo establecido

Equipo compacto para cada resaturación

La pizza es uno de los platos más populares del mundo. Por eso, vale la pena diversificar tu oferta con este manjar ... Lamentablemente, los hornos para pizzas suelen ser bastante grandes y no siempre caben en el local. La ventaja indiscutible de los hornos de pizza Royal Catering es la combinación de eficiencia y tamaño compacto. Gracias a su tamaño, encajan perfectamente incluso en cocinas pequeñas o food trucks. Las placas de chamota utilizadas mantienen y distribuyen perfectamente el calor. Se lo recomendaría a cualquier restaurador que busque introducir pizzas o platos similares en su menú.

Detalles técnicos:

Estado del artículo:**Nuevo**

Material:**Acero fino, superficie de piedra**

Diámetro máximo de la pizza:**40 cm**

Medidas de la piedra:**40 x 40 x 1,5 cm**

Material de la piedra:**Arcilla refractaria**

Temperatura máxima de horneado:**350 °C**

Potencia:**2000 W**
Voltaje de entrada:**230 V**
Longitud del cable:**1,38 m (con conexión EU)**
Medidas (LxAxA):**56,5 x 56,5 x 27 cm**
Peso:**21,7 kg**
Medidas de envío (LxAxA):**62 x 58 x 34 cm**
Peso del envío:**22,1 kg**