

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/horno-para-pizza-2-compartmentos-2-x-45-cm-p-848.html>



Horno para pizza 2 compartimentos 2 x Ø 45 cm

precio	1 736.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4-6 dias
Número de catálogo	MP10011806
Código del fabricante	10011806
Código EAN	4062859002778

Descripción del producto

Horno para pizza 2 compartimentos 2 x Ø 45 cm

Aspectos destacados del producto

2 cámaras de horneado
45-455 ° C
2 pizzas
Ø 45 cm
Suelo de piedra

Aspectos destacados e información clave

Las características mas importantes

Capacidad 2 cámaras de cocción 2 x pizza con un diámetro de **45 cm** Precisión 4 termostatos Visibilidad - Iluminación interior y puerta de cristal Practicidad - Diseño compacto Robustez - Made in Italy

Horno para pizza - dos cámaras 2 pizzas **45 cm**

El horno de pizza es un equipamiento para profesionales. Perfecto para una pizzería, restaurante, snack bar, bistró e incluso un camión de comida. Por su diseño compacto, también lo agradecerás en tu cocina. ¡Con el modelo hornearás una pizza crujiente y bellamente dorada!

Horno eléctrico para pizzería - descripción

Dos cámaras le permiten hornear simultáneamente 2 panqueques con un diámetro de **45 cm**. La temperatura máxima en ambas partes del dispositivo es de **455 ° C**. Se puede ajustar por separado (**mín. 45 ° C**) para cada cámara, calentadores superior e inferior. El dispositivo está equipado con **4** termostatos. El panel de control fácil de usar garantiza un ajuste conveniente de valores. El set incluye **2 bandejas de 40 x 60 cm**.

El calor se distribuye uniformemente gracias a las placas de piedra ignífugas. Te permiten conseguir un bizcocho con un fondo crujiente. La iluminación interna y una puerta con vidrio facilitan el control del proceso de horneado. El equipo está equipado con elementos calefactores integrados. La potencia de los superiores es **2 x 2000 W**, los inferiores **2 x 2000 W**.

El equipo se caracteriza por su fiabilidad. El horno de pizza está aislado con lana de roca evaporada. Las dimensiones internas del dispositivo son **62 x 50 x 12 cm**. Se alimenta con una tensión de **400 V** (se puede utilizar **230 V** como opción).

¡El horno de pizza es el equipamiento necesario en su restaurante! Combina eficiencia y flexibilidad, porque le permite preparar **2** porciones de un delicioso plato a la vez a una temperatura establecida por separado.

Detalles técnicos:

Estado del artículo:**Nuevo**

Tensión:**400 V / 230 V**

Potencia total:**8,000 W**

Rendimiento por elemento calefactor:**2,000 W**

Material de las puertas:**Cristal**

Material de la placa calefactora:**Piedra**

Temperatura:**45 - 455 °C**

Cantidad de cámaras de cocción:**2**

Cantidad total de pizzas:**2**

Cantidad de pizzas por cámara de cocción:**1**

Diámetro de pizza máx.:**45 cm**

Dimensiones del interior de la cámara:**62 x 50 x 12 cm**

Iluminación:**Sí**

Puerta de cristal:**Sí**

Dimensiones (LxAxA):**91,5 x 69 x 62,5 cm**

Peso:**76 kg**

Dimensiones del envío (LxAxA):**77 x 97 x 65 cm**

Peso del envío:**80 kg**

Contenido del envío:

- Horno para pizza
- Instrucciones

Puntos destacados:

- Espacioso - hornea hasta 2 pizzas grandes con un diámetro de 45 cm de una vez
- Preciso - el calentamiento superior e inferior se puede regular por separado
- Potente - 4 elementos calefactores con un total de 8.000 W
- Temperatura regulable - alcanza hasta 455 °C
- Práctico - iluminación interior y ventanas para un control óptimo