

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/horno-para-pizza-2-compartimientos-suelo-de-arcilla-refractaria-p-238.html>



Horno para pizza 2 compartimientos Suelo de arcilla refractaria

precio	480.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4-6 días
Número de catálogo	MP10010832
Código del fabricante	10010832
Código EAN	4250928684097

Descripción del producto

Horno para pizza 2 compartimientos Suelo de arcilla refractaria

Las características mas importantes

Dos cámaras Tres calentadores independientes Dos placas de piedra **40 x 40 x 1,5 cm** Temporizador **0-120 minutos**
Carcasa: **acero inoxidable**

Horno para pizza 3000 W 2 cámaras Ø 40 cm

Un útil horno para pizza de la marca alemana es un equipo profesional para la industria de la restauración: pizzerías, restaurantes, bares, puestos de comida callejera, etc. El modelo es perfecto para preparar platos italianos, es decir, pizza, calzone, foccacia. así como otros, por ejemplo, panes planos, guisos o pasteles naan.

Horno de pizza eléctrico

Un moderno horno eléctrico para pizzas es una excelente opción para cualquier lugar que sirva especialidades italianas (pizza, calzone, foccacia) y platos similares basados en la cocción de todo tipo de masas. La marca ofrece equipos eficaces con valores de utilidad superiores a la media. El modelo se fabricó con materiales de alta calidad, lo que garantiza su uso intensivo y exitoso.

Eficiencia: dos cámaras de calentamiento y una potencia de **3000 W** Versatilidad: para pizza y otros platos Comodidad: temporizador y termostatos separados No se pega: placas de arcilla refractaria Durabilidad y fácil limpieza: acero inoxidable

Hornear no solo para pizzería

Gran horno de pizza y más. Con **3000 vatios** de potencia, conseguí el calor en solo unos minutos. Gracias a esto, el horno no tenía que estar encendido todo el tiempo, sino solo cuando lo necesitaba. Me permitió ahorrar tiempo y energía, lo cual es muy importante en mi industria. **40 cm** de ancho me permitieron acomodar mis pizzas grandes. Configuré una temperatura diferente para cada uno de los 3 elementos calefactores independientes, lo que contribuyó a la cocción de una masa perfectamente quebrada. También preparo lasaña y canelones en una de las cámaras. Normalmente uso el de arriba porque necesito una temperatura más baja que para la pizza. Como resultado, puedo cocinar dos platos diferentes para mis invitados al mismo tiempo.

Detalles técnicos:

Estado del artículo:**Nuevo**

Tensión:**230 V**

Potencia:**3000 W**

Material:**Acero inoxidable**

Material de las piedras:**Arcilla refractaria**

Diámetro máximo de la pizza:**40 cm**
Medidas de las piedras:**40 x 40 x 1,5 cm**
Temperatura máxima de horneado:**350° C**
Longitud del cable:**136 cm (con el enchufe UE)**
Medidas (LxAxA):**59 x 56 x 43 cm**
Peso:**27 kg**
Medidas de envío (LxAxA):**63 x 58,5 x 50 cm**
Peso del envío:**32,8 kg**

Contenido del envío:

- Horno para pizza
- 2 tiradores de puerta
- Instrucciones

Puntos destacados:

- 2 compartimentos de horneado
- Horno de pizza para pizzería y bar
- Fabricado en acero inoxidable
- Ajuste independiente de las resistencias superior, media e inferior
- 2 suelos de piedra para el toque clásico italiano (cada una de 400 X 400 x 15 mm)
- Diámetro de pizza de hasta 40 cm (por cada cámara)
- Temperatura máxima de hasta 350 °C
- Temporizador hasta 120 min.