



Modelo: HP2P

Descripción: Horno de Pizza, dos pisos

El horno de pizzas profesional de Chef Line tiene un diseño novedoso y un color vivo. Calienta rápidamente y preserva muy bien el calor, obteniendo como resultado una pizza crujiente, sabrosa y con color.

La temperatura se ajusta independientemente por cada piso con el termostato según la necesidad del producto, con un mínimo de 50°C y un máximo de 500°C.

Es un equipo muy fácil de usar, de mantener y de limpiar.

Dimensiones (mm): 910×1120×750

Potencia (Kw): 14,4

Voltios (V): 3N-380V

Peso (Kg): 154

