

GARANTÍA

1 AÑO
A NIVEL
NACIONAL



Horno de 1 piso



Cuerpo de acero inoxidable



2 termostatos y 1 temporizador

Características

- Temperatura de trabajo: 50° a 350°C
- Cantidad de bandejas: 1
- Base de 4 patas antideslizantes
- Timer manual
- Iluminación interna

Datos técnicos

Medidas de producto (mm)	An. 560xFo. 450xAl. 2650mm
Medidas de embalaje (mm)	An. 630xFo. 580xAl. 325mm
Medida interna (mm)	An. 420xFo. 410xAl. 130mm
Medida de la base (mm)	An. 400xFo. 400xAl. 10mm
Peso neto	20 kg
Peso bruto	22 kg
Voltaje	220V
Watts	2000

Descripción

- Base de piedra refractaria.
- Iluminación interna
- Asas recubiertas para aislar el calor
- Aislamiento de fibra de vidrio
- Estructura de acero 304
- Incluye gratinador
- Puerta de vidrio resistente a altas temperaturas
- Termostato de temperatura manual



Ideal para negocios como: Pizzerías, panaderías, pastelerías, buffets, catering, banquetes, entre otros.

Uso adecuado para



Pastelería



Pizzeria