

# Línea Calor

## Horno pizzero eléctrico

### VHPE-2

Ideal para restaurantes y fast food.



#### Producción Equipo

Pizzas hasta 38 cm  
cocción entre 10 a 20 min



#### Dimensiones equipo

|       |       |       |
|-------|-------|-------|
| Ancho | Fondo | Alto  |
| 56 cm | 51 cm | 44 cm |



#### Peso equipo

|           |            |
|-----------|------------|
| Peso Neto | Peso Bruto |
| 38 Kg     | 40 Kg      |



#### Especificaciones energéticas

|           |          |         |
|-----------|----------|---------|
| Energía   | Potencia | Consumo |
| 220v/60Hz | 3 kW     | 3 kW/Hr |



#### Temperatura de trabajo

50°C a 450°C



#### Información adicional

Dimensiones cámaras  
40x40x12 cm (x2)

## Descripción

- Horno eléctrico ideal para preparar pizzas.
- Fabricado en acero inoxidable 430.
- Cámaras interiores de placa aluminizada de alta resistencia.
- Superficie de cocción de piedra refractaria.
- Aislamiento de fibra de vidrio.
- Iluminación interna.
- Puertas de vidrio templado de 8mm.
- Termostato de temperatura manual.
- Asas recubiertas para aislar el calor.
- Agujero de ventilación.
- Timer hasta 60 minutos.
- Patas antideslizantes.

