

LÍNEA CALOR

GASTRO®

Horno de Pizza Eléctrico Comercial



USO
PROFESIONAL

MODELO FY-4EP-10



PIZZAS PERFECTAS

Diseñado para ofrecer cocción uniforme, rápida y eficiente, logrando pizzas crujientes y deliciosas.

Ideal para pizzerías, restaurantes, cafeterías y negocios gastronómicos.



Especificaciones Técnicas

Modelo	FY-4EP-10
Niveles	1 piso
Material	Acero inoxidable
Potencia	2000 W
Voltaje	220-240 V
Enchufe	Tipo americano
Rango de temperatura	-50 a 350 °C
Dimensiones del horno	77 x 72 x 28 cm
Dimensiones de la cámara	60 x 60 x 12 cm
Dimensiones de embalaje	85 x 83 x 35 cm
Peso bruto	39 kg
Embalaje	Caja de cartón estándar con espuma interior
Uso	Ideal para pizzerías, restaurantes, cafeterías y negocios gastronómicos.



CALENTAMIENTO EFICIENTE

Potencia de 2000 W que garantiza un calentamiento rápido y uniforme.



RANGO AMPLIO DE TEMPERATURA

Control preciso de temperatura de -50 °C a 350 °C para resultados profesionales.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente a la corrosión.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficies lisas y materiales de alta calidad que facilitan la limpieza y el mantenimiento.

Beneficios Destacados



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor para pizzas perfectamente cocidas.



RÁPIDO Y EFICIENTE

Ahorra tiempo y energía sin comprometer la calidad.



DURADERO

Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil.



USO PROFESIONAL

Ideal para alto rendimiento en entornos comerciales exigentes.



VERSÁTIL

Perfecto para pizzerías, restaurantes, cafeterías y más.



USO RECOMENDADO

Ideal para pizzerías, restaurantes, cafeterías y todo tipo de negocios gastronómicos que buscan calidad y eficiencia en cada preparación.



PIZZERÍAS



RESTAURANTES



CAFETERÍAS



FOOD TRUCKS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

El Horno de Pizza Eléctrico Comercial Gastro modelo FY-4EP-10 combina potencia, durabilidad y funcionalidad para ofrecer resultados profesionales en cada cocción.

Su estructura de acero inoxidable y su diseño eficiente garantizan facilidad de uso, limpieza y un rendimiento superior en entornos comerciales.