

LÍNEA CALOR

GASTRO®

Horno de Pizza Eléctrico Digital



USO
PROFESIONAL

MODELO FY-EP-1D



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-EP-1D
Niveles	1 piso
Material	Acero inoxidable
Panel	Digital
Potencia	2000 W
Voltaje	220-240 V
Enchufe	Tipo americano
Dimensiones del horno	56 x 57 x 28 cm
Dimensiones de la cámara	40 x 40 x 12 cm
Dimensiones de embalaje	66 x 62 x 35 cm
Peso bruto	20.8 kg
Limpieza	Fácil de limpiar y mantener
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.



CONTROL DIGITAL

Panel digital preciso para ajuste de temperatura superior e inferior de forma independiente.



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 Digital Gastro modelo FY-EP-1D combina tecnología digital, potencia y durabilidad 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.