

LÍNEA CALOR

GASTRO®

Horno de Pizza Eléctrico Digital

USO
PROFESIONAL

MODELO FY-EP-2D



PÍZZAS 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-2D
Niveles	2 pisos
Material	Acero inoxidable
Panel	Digital
Potencia	3000 W
Voltaje	220-240 V
Enchufe	Tipo americano
Dimensiones del horno	56 x 57 x 44 cm
Dimensiones de cada cámara	40 x 40 x 12 cm
Dimensiones de embalaje	66 x 62 x 55 cm
Peso bruto	37.7 kg
Embalaje	Caja de cartón estándar con espuma interior
Uso	Ideal para pizzerías, restaurantes, cafeterías y negocios gastronómicos.



CALENTAMIENTO EFICIENTE

Potencia total de 3000 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-2D 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.