HEP-2ST

Horno para Pizza

Dos cámaras con piedras de 400 × 400 mm y calor regulable en tres zonas: superior, intermedia e inferior. El HEP-2ST permite trabajar de forma continua o mediante temporizador, con regulación de 0 a 350 °C.

Las puertas con visor permiten seguir la cocción y la luz interior tiene mando independiente. Las piedras son extraíbles para la limpieza.



PRESTACIONES

Cámaras	2
Piedras	2 de 400 × 400 mm; extraíbles
Temperatura	0–350 °C
Interior	Cámara: 415 × 400 × 120 mm
Zonas de calor	3: superior, intermedia e inferior; termostatos independientes
Funcionamiento	Continuo o temporizado
Aplicaciones	Pan y otros productos de harina; carnes, frescos o congelados

CARACTERÍSTICAS

Potencia	3 kW
Alimentación	220–240 V / 60 Hz
Puertas	Visor: 2, con tirador
Luz interior	Interruptor independiente
Materiales	Acero inoxidable 201 y chapa electrolítica
Peso neto	33 kg
Paso mínima	100 mm de paredes
Apoyo	Patas de goma
Requisitos	Conexión: Requiere interruptor bipolar

DIMENSIONES

Medidas documentadas

Terna exterior	560 × 570 × 440 mm

Consultar precio