HEP-1ST

Horno para Pizza

Una cámara con piedra de 400 × 400 mm y calor regulable en las zonas superior e inferior. El HEP-1ST permite trabajar de forma continua o mediante temporizador, con regulación de 0 a 350 °C.

La puerta con visor permite seguir la cocción y la luz interior tiene mando independiente. La piedra es extraíble para la limpieza.



PRESTACIONES

Cámaras	1
Piedras	1 de 400 × 400 mm; extraíble
Temperatura	0–350 °C
Interior	Cámara: 415 × 400 × 120 mm
Zonas de calor	2: superior e inferior; termostatos independientes
Funcionamiento	Continuo o temporizado
Aplicaciones	Pan y otros productos de harina; carnes, frescos o congelados

CARACTERÍSTICAS

Potencia	2 kW
Alimentación	220–240 V / 60 Hz
Puertas	Visor: 1, con tirador
Luz interior	Interruptor independiente
Materiales	Acero inoxidable
Peso neto	24 kg
Paso mínima	100 mm de paredes
Apoyo	Patas de goma
Requisitos	Conexión: Requiere interruptor bipolar

DIMENSIONES

Medidas documentadas

Terna exterior	560 × 570 × 280 mm

Consultar precio