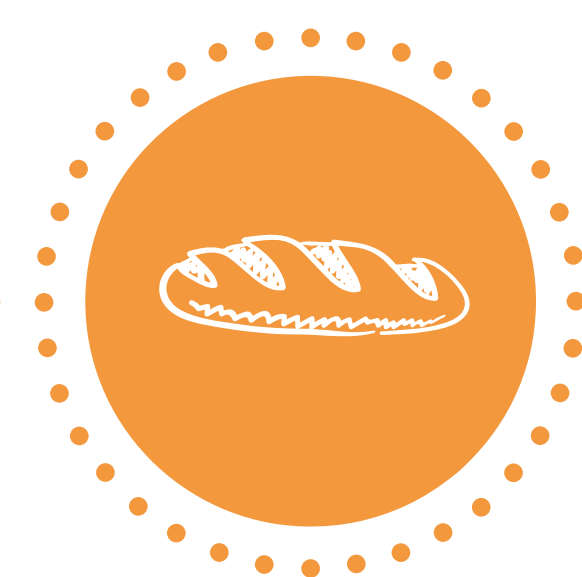


HORNO DE ALTA EFICIENCIA



VENTAJAS COMPETITIVAS:



El horno de piso Alpha Bar, es uno de los mejores equipos que se venden en el mercado, es capaz de cocinar diferentes tipos de alimentos que van desde pan y galletas, hasta cortes en pequeñas cantidades.

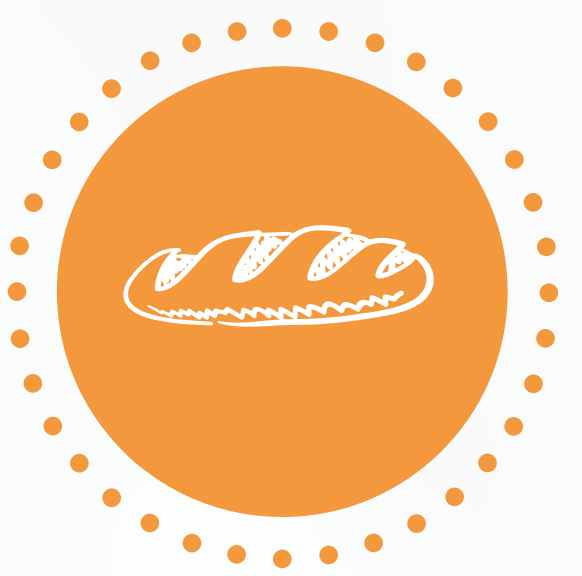
Su diseño y estructura ergonómica lo hace un equipo de fácil funcionamiento y de limpieza rápida. Cuenta con un panel electrónico en la parte superior.

Este horno esta diseñado para que lo coloques en cualquier lugar de tu negocio, por su sistema tan compacto.



RESULTADOS:

- Perfectos y de excelente calidad



CARACTERISTICAS TÉCNICAS

REFERENCIA

Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)

0.84 x 0.88 x 0.43 m

Conexión Eléctrica:

220V/2F/60Hz

Charolas:

1 Charola de 40x60

Temperatura:

250 °C