MIGSA

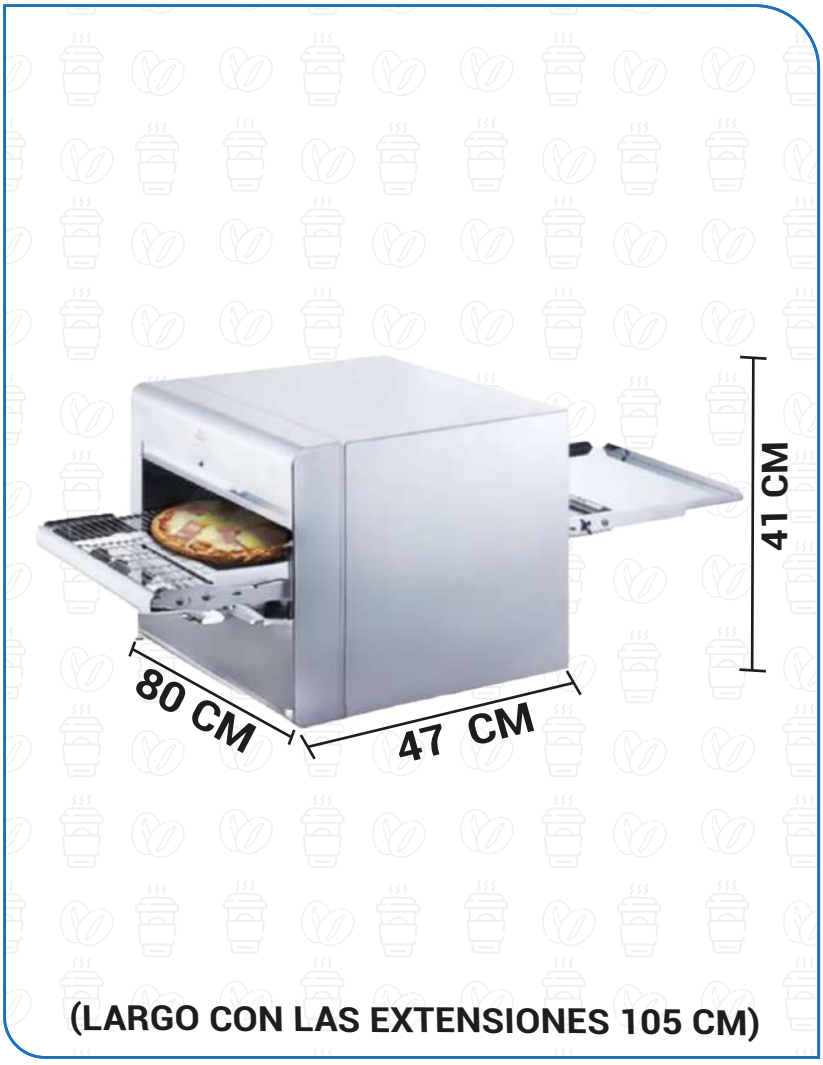
EQUIPOS PARA PANADERÍA

HORNO DE PIZZAS ELÉCTRICO DE BANDA CON ENTRADA DE 36 CM

MODELO NTE-1418

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- IDEAL PARA PIZZAS DE 12", MOLLETES, ETC. GABINETE EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO
- CÁMARA INTERNA DE 45 X 36 CM, CON AJUSTADORES DE ALTURA PARA EVITAR PERDIDA DE CALOR, CONTROLES PROGRAMABLES DE FÁCIL OPERACIÓN
- TEMPERATURA SUPERIOR, TEMPERATURA INFERIOR, RANGO DE 30 A 280°C, CONTROL DE VELOCIDAD DE BANDA DE 1 MIN Y 20 SEG. Y HASTA 8 MIN Y 20 SEG (SE PUEDEN APILAR 2 HORNOS)



(LARGO CON LAS EXTENSIONES 105 CM)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- POTENCIA DE 3.5 KW
- VOLTAJE A 220 V / 60 HZ, 2F
- PESO BRUTO 26 KG

RECOMENDACIONES DE USO

- EL HORNO DE PIZZAS ELÉCTRICO DE BANDA MIGSA CON ENTRADA DE 36 CM ES IDEAL PARA PIZZAS DE 12", MOLLETES Y OTROS ALIMENTOS
- FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO, CUENTA CON UNA CÁMARA INTERNA DE 45 X 36 CM CON AJUSTADORES DE ALTURA PARA CONSERVAR EL CALOR, CONTROLES PROGRAMABLES DE FÁCIL USO, REGULACIÓN DE TEMPERATURA SUPERIOR E INFERIOR DE 30 A 280 °C Y CONTROL DE VELOCIDAD DE BANDA DE 1 MIN 20 SEG HASTA 8 MIN 20 SEG
- FUNCIONA A 220 V / 60 HZ, 2F, 3.5 KW, CON OPCIÓN DE APILAR DOS HORNOS, Y TIENE UN PESO NETO DE 21.5 KG

"RÁPIDO, SALUDABLE Y MEXICANO"

FOXSTEEL -TEL : 443 324 4706

CE