



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, CON 2 COMPARTIMIENTOS INDEPENDIENTES
- CONTROLES DE TEMPERATURA SUPERIORES E INFERIORES EN CADA COMPARTIMIENTO DE 50 A 300°C
- PISOS REFRACTARIOS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- POTENCIA DE 3 KW
- VOLTAJE A 220 V / 60 HZ
- PESO NETO DE 30 KG



RECOMENDACIONES DE USO



- EL HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS MIGSA COMBINA EFICIENCIA Y DURABILIDAD CON SU ESTRUCTURA DE ACERO INOXIDABLE Y DOS COMPARTIMIENTOS INDEPENDIENTES CON CONTROLES DE TEMPERATURA DE 50 A 300°C, PERMITIENDO UNA COCCIÓN UNIFORME Y PERSONALIZADA
- SUS PISOS REFRACTARIOS RETIENEN EL CALOR PARA LOGRAR BASES CRUJIENTES, MIENTRAS QUE SU POTENCIA DE 3KW A 220V GARANTIZA UN RENDIMIENTO CONSTANTE
- LIGERO Y FÁCIL DE LIMPIAR, ES IDEAL PARA NEGOCIOS QUE BUSCAN CALIDAD, RAPIDEZ Y SABOR AUTÉNTICO EN CADA PIZZA.

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS

MODELO HPD-2



"POTENCIA, PRECISIÓN Y DURABILIDAD EN CADA HORNEADO."