



HORNO DE PIZZAS ELÉCTRICO DE BANDA CON ENTRADA DE 36 CM

MODELO NTE-2060



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- BASE CON PATAS Y RUEDAS DE 5" TODAS CON FRENO IDEAL PARA PIZZAS DE 18", MOLLETES, ETC. CON TECNOLOGÍA DE COCIMIENTO POR CIRCULACIÓN DE AIRE (IMPINGEMENT)
- GABINETE EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO, CÁMARA INTERNA DE 53 X 61 CM, CON VENTANA LA FRENTA Y AJUSTADORES DE ALTURA PARA EVITAR PERDIDA DE CALOR
- CONTROLES DIGITALES DE FÁCIL OPERACIÓN, TEMPERATURA HASTA 300°C, CONTROL DE VELOCIDAD DE BANDA (SE PUEDEN APILAR HASTA 3 HORNOS)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- POTENCIA DE 12.3 KW
- VOLTAJE A 220V/60HZ/3F
- PESO BRUTO 202 KG



RECOMENDACIONES DE USO



- EL HORNO DE PIZZAS ELÉCTRICO DE BANDA MIGSA CON ENTRADA DE 53 CM ES IDEAL PARA PREPARAR PIZZAS DE HASTA 18", MOLLETES Y MÁS, GRACIAS A SU AVANZADA TECNOLOGÍA DE COCCIÓN POR CIRCULACIÓN DE AIRE (IMPINGEMENT) QUE GARANTIZA UN HORNEADO UNIFORME Y RÁPIDO
- FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO, CUENTA CON UNA CÁMARA INTERNA AMPLIA (53 X 61 CM), VENTANA FRONTAL, AJUSTADORES DE ALTURA PARA CONSERVAR EL CALOR Y CONTROLES DIGITALES DE FÁCIL OPERACIÓN QUE PERMITEN REGULAR LA TEMPERATURA HASTA 300°C Y LA VELOCIDAD DE LA BANDA
- FUNCIONA A 220V/60HZ/3F CON 12.3 KW, ES APILABLE HASTA EN 3 UNIDADES, SOPORTA UN USO INTENSIVO Y SU BASE CON PATAS Y RUEDAS CON FRENO LO HACE PRÁCTICO Y SEGURO.



(LARGO CON LAS EXTENSIONES 160 CM)



"MEJOR CALIDAD Y MAYOR EFICIENCIA"