



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/fpe400a-gpaniz>

# Horno Pizzaiolo

## FPE400A



### 3300W

Potencia

El horno Pizzaiolo **FPE400A** es un equipo profesional diseñado específicamente para la producción eficiente de pizzas en establecimientos comerciales. Sus características técnicas superiores, incluyendo controles de temperatura independientes y construcción en acero inoxidable, garantizan un rendimiento óptimo y durabilidad.

#### Descripción comercial

- Controladores análogos independientes para programar la temperatura superior e inferior.
- Con piedra refractaria pulida. Iluminación interna.
- Puerta de doble cristal.
- Revestimiento externo en acero inoxidable 430 y acero inoxidable 304 interno.
- Medidas internas 425 X 480 MM.

Ideal para hornear pizzas de manera rápida y uniforme en pequeños establecimientos. Hornea pizzas de hasta 40 cm de diámetro, tiempo aproximado de 3 minutos por horneado dependiendo de la temperatura seleccionada.

Tiempo de precalentamiento de 40 minutos.

#### Especificaciones

- Amperaje: 15A
- Consumo: 2.3kWh
- Dimensiones (alto X ancho X largo) 315x730x580mm
- Dimensiones internas (alto X ancho X largo) 140x425x480mm
- Peso: 42 kg
- Potencia: 3300W
- Temperatura máxima: 400°C
- Voltaje: 220V Bifásica
- Volumen (L): 29