



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/fpe400d-gpaniz>

Horno Pizzaiolo

FPE400D



3300W
Potencia

El horno pizzeria **FPE400D** de GPANIZ es un equipo profesional diseñado para ofrecer resultados consistentes en el horneado de pizzas. Su sistema de control digital, combinado con elementos de calentamiento superior e inferior independientes, asegura una cocción uniforme y precisa.

Descripción comercial

- Controlador digital para programación de tiempo con alarma sonora y controladores digitales independientes para programación de 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 para hornear una pizza dependiendo de la temperatura

seleccionada. Tiempo de precalentamiento 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