




Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/nte1418-migsa>

Horno de pizzas eléctrico de banda

NTE-1418



El horno de pizzas eléctrico **NTE-1418** de MIGSA es un equipo profesional en acero inoxidable grado alimenticio que optimiza la producción continua en pizzerías. Con entrada de 36 cm, cámara de 45 x 36 cm y control de temperatura dual (30-280°C). Su banda transportadora permite ajustar tiempos de cocción entre 1:20 y 8:20 minutos, adaptándose a diferentes tipos de masa.

Características

- Horno de pizzas eléctrico de banda con entrada de 36 cm.
- Marca Migsa.
- Gabinete en acero inoxidable grado alimenticio.
- Cámara interna de 45 x 36 cm.
- Con ajustadores de altura para evitar pérdida 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.
- A 220 V / 60 HZ, 2F.
- 3.5 kw (Se pueden apilar 2 hornos).
- Peso neto 21.5 kg, peso bruto 26 kg.