



Ver producto y PDF <https://webb.mx/hpd2-migsa>

Horno eléctrico para pizzas

HPD-2



El horno **HPD-2** de MIGSA es una solución profesional para establecimientos gastronómicos de alto rendimiento. Cuenta con dos cámaras independientes, tres termostatos, calentamiento hasta 350°C y pisos refractarios para distribución uniforme del calor. Ideal para pizzas, panadería y alimentos horneados con calidad profesional.

Especificaciones técnicas

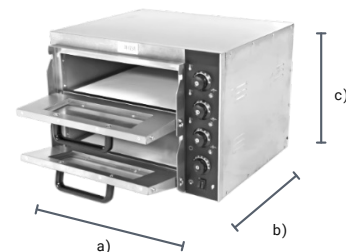
- Modelo: HPD-2
- Rango de temperatura: 0~350°C
- Voltaje: 220V
- Potencia: 2.4 KW
- Capacidad: 2 cámaras independientes
- Control: 3 termostatos independientes (superior, central e inferior)
- Sistema de temporización: Temporizador integrado
- Iluminación: Luz interior para monitoreo
- Elementos de calefacción: 3 elementos calefactores con control individual
- Pisos refractarios
- Controles de temperatura superiores e inferiores de 50 a 300°C

Dimensiones

- Exteriores: 560 x 570 x 440 mm (ancho x profundidad x alto)
- Interiores por cámara: 415 x 400 x 120 mm

Beneficios

- Calentamiento rápido gracias al termostato de 350°C que reduce tiempos de cocción.
- Equipado con piedra para hornear que garantiza cocción uniforme de los alimentos.
- Control preciso de temperatura con tres termostatos independientes que permiten ajustar cada nivel según necesidad.
- Iluminación interna para monitorear el proceso sin abrir las puertas.
- Versátil para hornear productos de panadería frescos y congelados, así como carnes.



Dimensiones

| |
|------------------------|
| a) Ancho: 560 mm |
| b) Profundidad: 570 mm |
| c) Altura: 440 mm |