

**FPE400D**

**G.PANIZ**

# HORNO PIZZAIOLO

## PIZZERÍA

- 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.

**CAPACIDAD 40 CM, 400° C**  
220 V BIFÁSICA

**KWH:**  
CONSUMO ELECTRICO 2.3 KWH

**KG:**  
45 KG

**W:**  
3,300 W

**MM (ANCHO X LARGO X ALTO):**  
740 x 690 x 335 MM

\*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.