

Línea AVEIRO

Hornos de Pizza



**PRODUCTO
SIMILAR**
Consulte Página

216



FP20PI



FP35PI



FP52PI



FP35PV



Horno Eléctrico de Pizza Diámetro 350 mm.

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FP20PI	1	1	350	1,90	230	400x360x85	510x560x245	434
FP20PV	1	1	350	1,90	230	400x360x85	510x560x245	513
FP35PI	2	2	350	3,50	230	2x(400x360x85)	510x560x450	777
FP35PV	2	2	350	3,50	230	2x(400x360x85)	510x560x450	895
FP52PI	3	3	350	5,20	400	3x(400x360x85)	510x560x650	1.014
FP52PV	3	3	350	5,20	400	3x(400x360x85)	510x560x650	1.264

Características Técnicas

- Estos hornos compactos y prácticos son un complemento ideal para la cocina de cualquier pub, cafetería o pequeño restaurante.
- Construido en acero inoxidable.
- Temperatura máxima 300°C.
- Panel de mandos electromecánico integrado en lateral derecho.
- Puerta de cristal templado para visualización con apertura abatible, en modelos PV.
- Puerta ciega en acero inoxidable con apertura abatible, en modelos PI.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Aislamiento de lana de roca de alta densidad para ahorrar energía y evitar transmisión de calor al exterior.
- Resistencias blindadas.
- Regulación de temperatura suelo/techo independiente.
- Equipado con luz interior, en modelos PV.
- Interruptor y luz piloto independiente de “encendido/apagado” por cada control de temperatura.