



Línea TREVISO

La inspiración existe, pero tiene que encontrarte trabajando.
Pablo Picasso

Hornos de Pan y Pizza



T2

Hornos válidos para cocer pan en Bandejas 60x40 cm.



SP T2



T33

Horno Eléctrico de Pan y Pizza Bandejas 60x40 cm.

MODELO	CÁMARAS	CAPACIDAD BANDEJAS	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
T2M	1	2	6,40	230	840x700x180	1125x830x465	1.680
T2	1	2	6,40	400	840x700x180	1125x830x465	1.680
T22	2	4	12,80	400	840x700x180	1125x830x835	2.772
T3	1	3	10,0	400	1260x700x180	1545x830x465	2.208
T33	2	6	20,0	400	1260x700x180	1545x830x835	3.930

ACCESORIOS

SP T2	Soporte horno de Pizza eléctrico Serie Treviso con medidas 1220x1010x980h mm.	439
SP T22	Soporte horno de Pizza eléctrico Serie Treviso con medidas 1220x1010x850h mm.	439
SP T3	Soporte horno de Pizza eléctrico Serie Treviso con medidas 1550x830x980h mm.	547
SP T33	Soporte horno de Pizza eléctrico Serie Treviso con medidas 1550x830x850h mm.	547

Características Técnicas

- Innovador horno que se diferencia por su versatilidad. Es apto para la cocción de pizza y pan gracias a su altura interna de la cámara de 18 cm. optimizada para el uso de bandejas de 60x40 cm.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada.
- Temperatura máxima de 450°C.
- Panel de mandos electromecánico integrado en lateral derecho.
- Puerta con cristal para visualización con apertura abatible.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Aislamiento de lana de roca de alta densidad.
- Resistencias acorazadas.
- Regulación de temperatura suelo/techo independiente.
- Equipado con termómetro y luz interior.
- Todos los hornos se pueden suministrar con tensión 230V.

Plazo de entrega 20/25 días hábiles.