

Horno para pizzas ST415-2



Descripción

Ya sea fresca o precocinada: con la piedra resistente al calor, el calor superior/inferior activable por separado y el temporizador, cada pizza es un placer garantizado. Gracias a su diseño compacto, este horno para pizzas cabe en cualquier lugar: bistrós, bares, cafeterías o pequeñas cocinas de hostelería.

Características

• Material:	Acero inoxidable
• Material cámara de cocción:	Fondo de piedra resistente al calor
	Acero inoxidable
• Indicación importante:	-
• Color:	Plateado
• Capacidad de alojamiento pizza:	1 pizza Ø 40 cm
• Funciones de horno:	Temperatura superior e inferior
• Regulación independiente de la temperatura superior e inferior:	Sí
• Cantidad cámaras de cocción:	1
• Medidas interiores:	an. 415 x prof. 410 x al. 120 mm
• Rango de temperatura:	50 °C a 350 °C
• Indicador de temperatura:	No
• Temporizador:	Sí
• Iluminación interior:	Sí
• Horno para pizza Serie:	-
• Aislamiento:	Aislamiento integral algodón

► Continúa en la siguiente página



► Horno compacto para pizzas frescas o precocinadas



► Fondo de piedra resistente al calor



► Capacidad para pizzas

✓ 1 Pizza Ø 40 cm



► Temporizador

✓ 0 - 120 minutos

✓ Funcionamiento permanente

✓ Señal acústica al final del tiempo programado

► Calor superior/inferior

✓ Regulación por separado

Horno para pizzas ST415-2

- Cristal:
 - Características:
 - Potencia nominal:
 - Conexión del aparato:
 - Medidas:
 - Peso:
- No
Temporizador: 0 - 120 minutos o funcionamiento continuo
Tiempo de calentamiento: aprox. 15 - 20 minutos
Señal acústica al final del tiempo programado
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Listo para conectar
an. 580 x prof. 580 x al. 315 mm
25,12 kg



Horno para pizzas ST415-2

Productos complementarios

Cortador de pizza



- Diámetro cuchilla: 100 mm
- Indicación importante: -
- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
Plástico
Acero inoxidable
- Medidas: an. 100 x prof. 22 x al. 230 mm
- Peso: 0,2 kg

Código: 100928
GTIN 4015613527956