

Hornos Pizzeros Eléctricos

SERIE HPIE



- Alimentación: 220V
- Calidad profesional industrial
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Excelente calidad de cocción

Características

SERIE HPIE

Diseño óptimo

Robusto, alto rendimiento, bajo consumo y mantenimiento. Este horno es el más competitivo y eficiente del mercado. Están equipados con termómetros grado a grado.

Construcción

Los mismos están contruídos en Acero Inoxidable AISI 430 esmerilado por fuera y brillante por dentro. Además, incluyen base en ángulo de hierro (se ofrecen como opcionales bases de acero inoxidable).

- **Perfecta circulación de aire interior**
- **Opcional: base en ángulo de hierro**



Datos técnicos

SERIE HPIE



Modelo	HPIE3M	HPIE6M
Esquema		
Moldes	3	6
Bocas	Simple (1)	Simple (1)
Frente mm	720	1010
Profundidad mm	600	600
Alto mm	555	555

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.