



# Brunetti®

## Horno Eléctrico Pizza Napolitana Brunetti

### Serie HPN



- Construído en acero inox.
- Iluminación en la cámara
- Potencia desde 1650W
- Control termostático

# Características

Serie HPN



- Construido en acero inoxidable.
- Suministro rápido de calor por medio de cuarzo.
- Ladrillos esmaltados de fácil limpieza.
- Iluminación en la cámara.
- Control termostático hasta un máximo de 450°C.
- Selección independiente de suministro de calor.

## Características:

**Construido en acero inoxidable:** Material duradero y fácil de limpiar, ideal para entornos comerciales.

**Suministro rápido de calor mediante cuarzo:** Calentamiento eficiente y rápido para una cocción uniforme.

**Ladrillos de cocción esmaltados y fáciles de limpiar:** Superficie resistente que facilita la limpieza.

**Iluminación interna en la cámara:** Mejora la visibilidad durante el proceso de cocción.

**Patas robustas y ajustables de 100 mm de altura:** Proporcionan estabilidad y permiten nivelar el equipo.

# Usos y Aplicaciones

Serie HPN



**Control electrónico con pantalla digital para el temporizador:** Permite ajustes precisos del tiempo de cocción.

**Control termostático con un máximo de 450°C:** Permite regular la temperatura para una cocción óptima.

**Selección independiente de suministro de calor superior e inferior:** Mayor control sobre el método de cocción.



# Usos y Aplicaciones

Serie HPN

## Usos y aplicaciones:

El horno eléctrico para pizzas es ideal para su uso en cocinas comerciales como pizzerías, restaurantes, cafeterías y panaderías. Su rápida capacidad de calentamiento y control preciso de la temperatura lo hacen perfecto para:

- Cocción de pizzas con bases crujientes y bien cocidas.
- Horneado de panes planos como focaccias y otros productos similares.
- Recalentamiento de alimentos de manera uniforme, conservando su calidad.
- Preparación de bocadillos horneados , como calzones, empanadas y otros productos de masa.

Este equipo es adecuado para establecimientos que buscan velocidad, eficiencia y calidad en la cocción de alimentos, especialmente pizzas y otros productos de panadería.



# Datos Técnicos

Serie HPN



MODELO	HPN1	HPN2-1P	HPN2-2P
Cámara	460 x 460 x 100 mm	460 x 460 x 100 mm	460 x 460 x 100 mm
N° Cámaras	1	2	2
Puerta	Única	Única	Doble
Voltaje	220V 1F / 50Hz	380V 3F / 50Hz	380V 3F / 50Hz
Potencia	3200W	4800W	6300W
Temperatura	amb-450°C	amb-450°C	amb-450°C
Protección	IPX3	IPX3	IPX3
Dimensiones equipo	690 x 645 x 380 mm	690 x 645 x 530 mm	690 x 645 x 645 mm
Dimensiones embalaje	415 x 780 x 760 mm	560 x 780 x 760 mm	680 x 780 x 760 mm
Peso equipo	59.2 Kg	71.5 Kg	90.5 Kg

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.  
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*