



Brunetti®

Horno Eléctrico Pizza Napolitana Brunetti

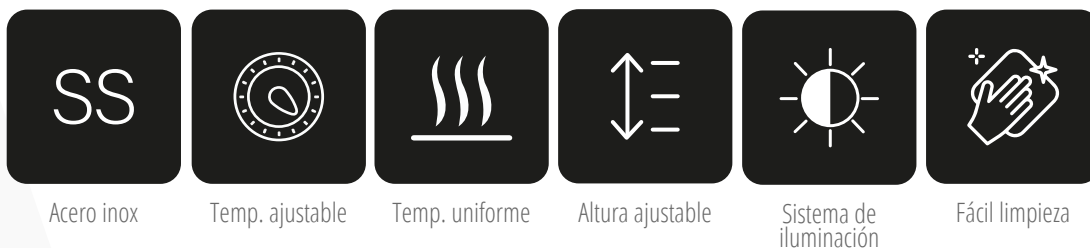
Serie HPN



- 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 1F / 50Hz	380V 1F / 50Hz
Potencia	3200W	4800W	6400W
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.*