

HORNO PIZZA PR-212



MARCA:
CITALSA

PROCEDENCIA:
China

FUNCIÓN:
Horno para pizza a gas de dos gaveta, pertenece a una nueva generación de hornos de este tipo por su alta tecnología, diseño y calidad
También sirve para hornear alimentos como tortas, galletas, pan entre otros.

CAPACIDAD:
2 cámaras 4 Bandejas de 60 X 40 Cm

TEMPERATURA:
20° C a 480°C

DIMENSIONES DEL EQUIPO:
1365×940×1710 MM (LxAxH)

PESO:
129 Kg

VOLTIOS:
110V

HERTZ:
60 Hz

POTENCIA:
0.12 KW

VENTAJAS DEL EQUIPO:
Cuerpo en acero inoxidable.

Eficiente carga de calor y rápido aumento de temperatura, el cual se mantiene uniforme por todo el horno.

Base de cámaras en piedra, la cual hace que el calor permanezca uniforme por toda la superficie.

Alta tecnología que permite asegurar una cocción perfecta de los alimentos.

Control mecánico de temperatura ajustable.

Puerta con panel de cristal, que permite una excelente visión del producto y cámara iluminada.

Sistema de alarma de tiempo.



****Los parámetros están sujetos a cambios sin previo aviso.**

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”

mantenimientopreventivo@citalsa.com