

# BASIC2/40

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS 2 CAMARAS

# TREVI

## CARACTERÍSTICAS

- Horno compacto de 2 cámaras para cocción de 1 + 1 pizzas de 32 cm.
- Plano de cocción de piedra refractaria que distribuye el calor de manera uniforme.
- Aislamiento en lana de roca evaporada mantiene el calor dentro del horno.
- Controles de temperatura y tiempo manual, independientes para cada cámara.
- Iluminación interna permite visualizar el estado de cocción.



## ESPECIFICACIONES

MADE IN ITALY

Modelo	Temperatura	Eléctrica	Amperaje por fase	Potencia	Medida Interna Camara
	°C	Vol/Hz	A	Kw	Largo 410 mm Ancho 360 mm Alto 90 mm
BASIC2/40	Min. 50 Max. 320	220/60	10.4	2.4	



### Construcción Duradera

Fabricado en acero inoxidable, puerta con vidrio templado y Resistencias acorazadas.



### Diseño Moderno y Eficiente

Mango ergonómico, Controles intuitivos, que permiten calibrar por separado la cocción en cada cámara.



### Control de Cocción

Luz Interna y puerta de apertura abatible de cristal que permite la visibilidad hacia el interior de la cámara.

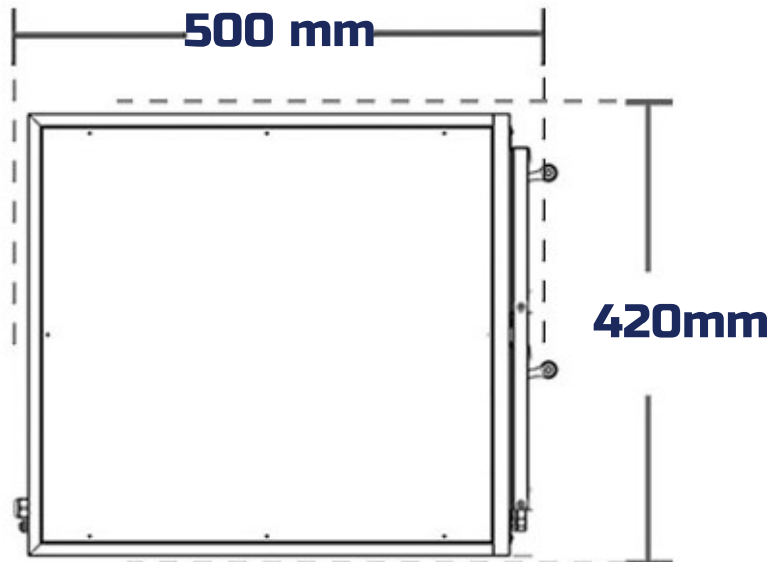
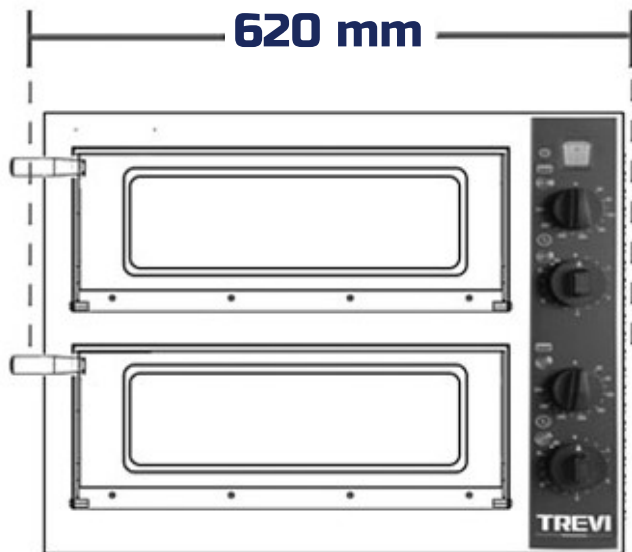


# BASIC2/40

## HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS 2 CAMARAS

### DIMENSIONES

Peso neto: 35 kg



### DIMENSIONES DEL EMBALAJE

Largo	Ancho	Alto	Peso
680 mm	610 mm	510 mm	38 kg

### BENEFICIOS

- Horno compacto para cocción de pizzas de manera rápida y uniforme, gracias a su alta potencia y distribución eficiente del calor. obteniendo una base crujiente y un dorado perfecto, similar a las pizzas de horno de leña.
- Ahorro de espacio y practicidad ya que su tamaño compacto permite colocarlo en cualquier cocina, encimera hasta en mostradores.
- Versatilidad al cocinar, calentar y gratinar gran variedad de alimentos adicional a las pizzas, como panes, tartas, empanadas y otros alimentos que requieran cocción a alta temperatura.
- Eficiencia energética ya que el aislamiento en lana de roca ayuda a reducir el consumo de energía.
- El ajuste de temperatura y tiempo permite el control preciso de la cocción, garantizando resultados consistentes y de alta calidad en cada pizza.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento, porque las altas temperaturas queman los residuos o desechos orgánicos que puedan quedar luego de la cocción, por lo que la piedra refractaria del horno solo requiere una limpieza muy sencilla.



[www.trevifactory.com](http://www.trevifactory.com)  
[info@trevifactory.com](mailto:info@trevifactory.com)