

BASIC 1 + 1

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS 2 CAMARAS



CARACTERÍSTICAS



- Horno de 2 cámaras Para cocción de 1 + 1 pizzas de hasta 45 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 manual, que permiten el ajuste preciso de la temperatura de la parte superior y de la parte baja de forma independiente en cada cámara.
- Iluminación interna permite visualizar el estado de cocción.

Para cocinar 1 + 1 Pizzas de 45cm - 18"

Camara interna
62 cm



50 cm

ESPECIFICACIONES

MADE IN ITALY

| Modelo | Temperatura | Eléctrica | Amperaje por fase | Potencia | Medida Interna Camara |
|------------|---------------------|------------|-------------------|----------|------------------------------------------|
| | °C | Vol/Hz | A | Kw | Largo 62 cm Fondo 50 cm Alto 12 cm |
| BASIC 2/50 | Min. 45 Max. 455 | 240/60 1ph | 34.0 | 8 | |



Construcción Duradera

Fabricado en acero inoxidable y resistencias acorazadas.



Diseño Moderno y Eficiente

Mango ergonómico, con controles intuitivos, que permiten calibrar por separado temperaturas de cada cámara.



Control de Cocción

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

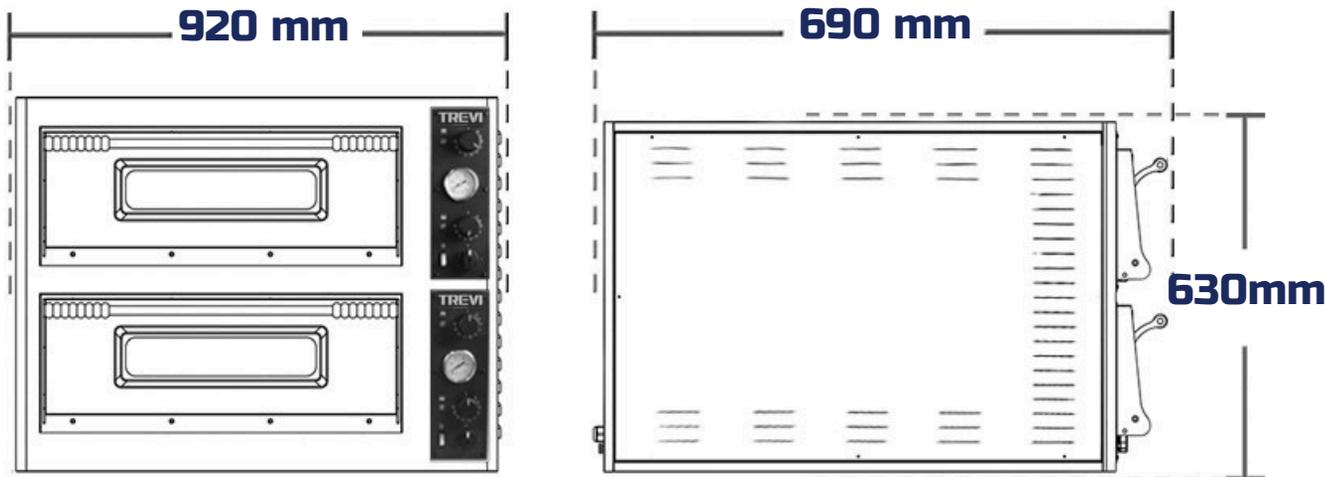


BASIC 1 + 1

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS 2 CAMARAS

DIMENSIONES

Peso neto: 76 kg



DIMENSIONES DEL EMBALAJE

| Largo | Ancho | Alto | Peso |
|--------|--------|--------|-------|
| 970 mm | 770 mm | 750 mm | 85 kg |

BENEFICIOS

- Hornopara 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.
- Versatilidad al cocinar variedad de alimentos adicional a las pizzas, como 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 reloj de temperatura permite un 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.trevifs.com
info@trevifs.com