

Línea Calor

Horno pizzero eléctrico doble

VHPE-2

Ideal para restaurantes y fast food.



VENTUS®



Producción Equipo

Pizzas hasta 38 cm
cocción entre 10 a 20 min



Dimensiones equipo

Ancho	Fondo	Alto
56 cm	51 cm	44 cm



Peso equipo

Peso Neto	Peso Bruto
38 Kg	40 Kg



Especificaciones energéticas

Potencia	Energía	Consumo
3 000 W	220v/60Hz	3 kW/Hr



Temperatura de trabajo

50°C a 350°C



Información adicional

Dimensiones cámaras
40x40x12 cm (x2)

Descripción

- Horno eléctrico ideal para preparar pizzas.
- Fabricado en acero inoxidable 430.
- Cámaras interiores de placa aluminizada de alta resistencia.
- Superficie de cocción de piedra refractaria.
- Aislamiento de fibra de vidrio.
- Iluminación interna.
- Puertas de vidrio templado de 8mm.
- Termostato de temperatura manual.
- Asas recubiertas para aislar el calor.
- Agujero de ventilación.
- Patas antideslizantes.