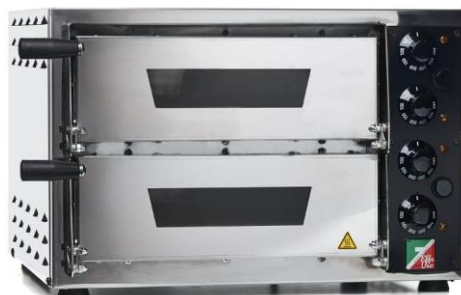


REFERENCIA **GP010**

FOTO



NOMBRE COMERCIAL Horno para 2 pizzas 230 V

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Horno para pizza eléctrico y analógico. Modelo Four2 230V con capacidad para 2 pizzas de 300 mm y 1 de 450 mm. Ideal para pizzerías y restaurantes. El pequeño horno eléctrico adaptable a todos los espacios.

CARACTERÍSTICAS Caja de acero inoxidable
 Dos cámaras de cocción con Suelo de arcilla refractaria. Este material garantiza constante calor, que asegura que se elimine la humedad de la masa. El resultado es crujiente Pizza de la misma calidad que en profesional pizzerías.
 Calor superior e inferior ajustables por separado.

DATOS TÉCNICOS Voltaje de trabajo: 230V- 50 Hz
 Dimensiones externas mm (Ancho x Largo x Alto): 520x580x350 mm
 Dimensiones del espacio de la mordaza mm (Ancho x Largo x Altura): 2x350 x 410 x 80 mm
 Peso neto: 30 Kg

LIMPIEZA DEL HORNO Si el interior del horno está sucio, se pueden aumentar los tiempos de horneado. Sobre malos olores, depósitos y molestias
 Para evitar durante la cocción, las cámaras de cocción deben limpiarse con regularidad. Para ello, es fundamental desenchufarlo. Bucear
 Nunca sumerja el dispositivo en agua y no lo limpie con agua corriente, o la seguridad eléctrica del horno estará en peligro.
 puede ser. Utilice una esponja húmeda para limpiar las superficies y evite los agentes de limpieza químicos agresivos. Importar asegúrese de que no penetren líquidos en el interior del horno. No limpie los elementos calefactores. **IMPORTANTE: PARA SU SEGURIDAD**