



Horno para pizza eléctrico y analógico de PIZZA GROUP modelo **PYRALIS M4** con capacidad 4 pizzas 340 mm, 1 de 450mm o una cuadrada de 600x400.

ideal pizzerias y restaurantes y establecimientos donde se sirven pizzas de calidad.

Pizza group, es un fabricante italiano con muy buen producto, stock minimos siempre disponible entrega inmediata.

Horno pizza electrico y analogico Pyralis M4

Horno para pizza eléctrico y analógico de PIZZA GROUP modelo **PYRALIS M4** con capacidad 4 pizzas 340 mm, 1 de 450mm o una cuadrada de 600x400.

ideal pizzerias y restaurantes

- Horno de altas prestaciones, eficiencia y fiabilidad con bajos costes de funcionamiento
- Versión mecánica con termostatos en techo y base, con termómetro analógico
- Temperatura regulada por sonda, diferencias de solo 1 °C
- Base con ladrillos refractarios con sistekma ActiveStone®, techo con ladrillos

HORNO PARA PIZZA PYRALIS M4 ELÈCTRICO Y ANALOGICO PIZZA GROU



refractarios y resistencias vistas

- Puerta de acero con cristal, equilibrada con muelle con tirante regulable
 - Pomo de apertura, cierres salida vapor, tirador puerta atérmico
 - Cámara de acero inox iluminada
 - Aislamiento especial mediante capas de lana
 - Temperatura de trabajo máxima: 450°C
 - Alimentación: 400 3 Ph 50Hh
 - Potencia absorbida: 6.60 Kw
 - Número de cámaras: 1
 - Dimensiones de la cámara: 700x700x150
 - Dimensiones externas: 1090mmx1010mmx400mm
 - Peso neto: 115Kgs
-
- Pizza group, es un fabricante italiano con muy buen producto, stock minimos siempre disponible entrega inmediata.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1090mmx1010mmx400 medidas exteriores