



Horno para pizza eléctrico y analógico de PIZZA GROUP modelo **PYRALIS M6** con capacidad 6 pizzas 340 mm, 2 de 450mm o 2 alargadas de 600x400.

Ideal pizzerias, restaurantes y establecimientos donde la pizza es la reina

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

Modelos de Hornos para pizza electricos-analogicos

Horno para pizza eléctrico y analógico de PIZZA GROUP modelo **PYRALIS M6** con capacidad 6 pizzas 340 mm, 2 de 450mm o 2 alargadas de 600x400

Ideal pizzerias, restaurantes y establecimientos donde la pizza es la reina

- 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 M6 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: 8.90 Kw
- Número de cámaras: 1
- Dimensiones de la cámara: 700x1050x150
- Dimensiones externas: 1090mmx1360mmx400mm
- Peso neto: 129Kgs

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1090mmx1360mmx400 medidas exteriores