



Horno para pizza eléctrico y analógico de PIZZA GROUP modelo **PYRALIS M9** con 2 cámaras capacidad 8 pizzas 340 mm, 2 de 450mm o 2 alargadas de 600x400

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

Ideal pizzerias, restaurantes y establecimientos con producción importante donde la pizza es un elemento principal de la carta

Horno para pizza electrico y analogico Pyralis M8

Horno para pizza eléctrico y analógico de PIZZA GROUP modelo **PYRALIS M9** con 2 cámaras capacidad 8 pizzas 340 mm, 2 de 450mm o 2 alargadas de 600x400

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

Ideal pizzerias, restaurantes y establecimientos con producción importante donde la pizza es un elemento principal de la carta

- 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 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: 13.3 Kw
- Número de cámaras: 2
- Dimensiones de la cámara: 2x (700x700x150)
- Dimensiones externas: 1090mmx1010mmx400mm
- Peso neto: 115Kgs

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1090mmx1010mmx720mm medidas exteriores