

Línea Calor
Horno pizzero eléctrico
VHPE-1

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	25.4 cm



**Peso
equipo**

Peso Neto	Peso Bruto
19 Kg	20 Kg



**Especificaciones
energéticas**

Energía	Potencia	Consumo
220v/60Hz	1.5 kW	1.5 kW/Hr



**Temperatura
de trabajo**

50°C a 350°C



**Información
adicional**

Dimensiones cámara
40x40x12 cm



Descripción

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