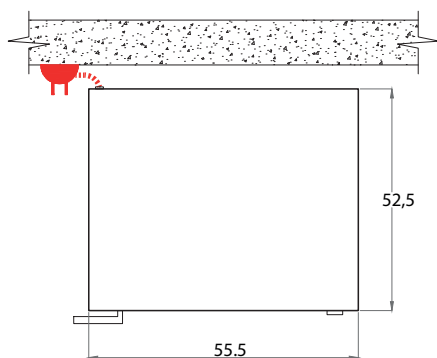




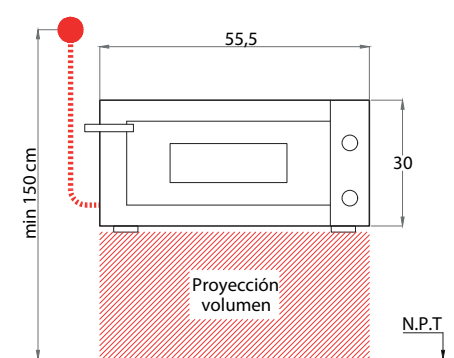
## HORNO PIZZA ELÉCTRICO PARA 1 PIZZA ITALIANO

Modelo: HP104EXT

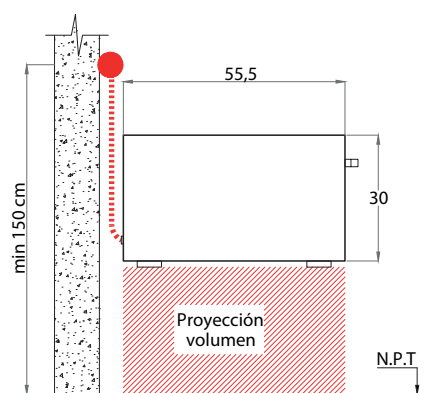
Horno pizzeria eléctrico profesional de formato compacto, ideal para espacios reducidos. Diseñado para cocción de pizzas y bollería directamente sobre piedra refractaria o en molde. Incorpora control de temperatura independiente en cielo y platea mediante termostatos mecánicos. Mantiene estándares de calidad de equipos de mayor tamaño.



PLANTA



ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL

### Especificaciones Técnicas

- Potencia: 2.2 kW
- Voltaje: 230 V / 50 Hz
- Amperaje: 9.5 A
- Dimensión externa: 55.5 x 52.5 x 30 cm
- Dimensión cámara: 40 x 40 x 11 cm
- Temperatura máxima: Hasta 500°C
- Peso: 26 Kg

### Requerimientos

- Enchufe hembra trifásico industrial de 16 Amp. 3FNT
- Altura enchufe posicionado a un mínimo de 150 cm desde N.P.T

### Nomenclatura

#### Eléctrico:

- Punto de conexión
- Enchufe a muro

### Principales características:

Diseño compacto y funcional  
Cocción directa sobre piedra refractaria  
Control independiente de temperatura (cielo y base)  
Alta eficiencia térmica  
Ideal para pizzas, bollería y masas  
Calidad profesional en formato reducido

### Mantenciones Mínimas

- Por tratarse de un artefacto eléctrico, el aseo debe efectuarse sólo con un paño ligeramente húmedo, evitando derrames de líquidos.
- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos, para así mantener las condiciones sanitarias.

