



HORNO PIZZA ELÉCTRICO UNA CÁMARA 41,5X40X12 CM. GASTROMAQ

- Diseñado para ofrecer un rendimiento profesional en espacios reducidos, este horno eléctrico para pizza combina funcionalidad y calidad en cada detalle.
- Estructura de acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.
- Cavidad con base de cerámica, ideal para una cocción uniforme y una base crujiente.
- Altura interior de 12 cm, perfecta para distintos tipos de pizzas y preparaciones.
- Rango de temperatura de 140°C a 360°C, para adaptarse a diversas recetas.
- Temporizador de hasta 60 minutos, con campana incorporada para mayor control.
- Diseño con puerta de gravedad, práctico y seguro.
- Pies de goma antideslizantes, que otorgan estabilidad durante el uso.
- Mango de baquelita, resistente al calor y de tacto seguro.
- Ideal para cocinas pequeñas, restaurantes, food trucks o negocios que buscan eficiencia sin sacrificar calidad.



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



SKU: 6886

Categorías: [Hornos para pizzas](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tamaño de la cavidad: 410x420x120 mm.

Tamaño de la piedra: 400x400x16x16 mm.

Potencia: 2kW / 240V / 60Hz

Dimensiones: 560x475x266 mm.

Peso: 17 kg

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl