



FICHA TÉCNICA

HORNO PIZZERO HPK 310

COM. LAGOS Y VALENZUELA SPA

Rut: 77.119.066-9

Vicuña Mackenna 5893, San Joaquín, Santiago Chile

Fono: +56 2 2695 6000

contacto@camaradefrio.cl

Descripción del Equipo

Horno Pizzero eléctrico a la piedra HKP310

Los hornos Pizzeros HPK eléctricos de Supermaq se encuentran equipados con base en acero inoxidable para mayor higiene y durabilidad. En el interior del horno se puede encontrar sus calentadores individuales ubicados en la parte superior e inferior de la cámara. Los hornos pizzeros HPK eléctricos cuentan con un rango de temperatura que va desde los 50°C hasta los 300°C.

Este horno eléctrico para pizzas es una máquina de la más nueva tecnología, poseen estilo europeo y cuentan con un excelente diseño, usadas para hacer pizzas, o calentarlas de manera simple y efectiva, gracias a su panel análogo.

Potencia 5.19 kW

Energía 220V / 50 Hz

Capacidad 3 Pizzas 10" Ø (PULGADAS)

Material Acero Inoxidable

Medidas (mm) 1130x620x360 (frente x fondo x alto)

Cámaras (mm) 830x440x130 (frente x fondo x alto)

Peso 64 Kg

Base de Piedra refractaria

No incluye bandejas

OFERTA: \$1.226.807 + IVA

DATOS DE TRANSFERENCIA:

Banco: Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260

Titular: Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9
Email: contacto@camaradefrio.cl