

## FICHA PRODUCTO

### HORNOS DE PIZZA



PZ 430 S

PZ 430 D

PZ 4302 D

#### Características

Referencia	<b>PZ 430 S</b>	<b>PZ 430 D</b>	<b>PZ 4302 D</b>
Dimensiones	670 x 580 x 270 mm	670 x 580 x 500 mm	895 x 580 x 270 mm
Peso	30 Kg	53Kg	58 Kg
Potencia	3 KW	6 KW	5 KW
Voltaje	230 V	380 V	380 V

#### Descripción

Único en el mundo, esa nueva gama de hornos de pizza con cuarzo infrarrojo (1050°) y con su piedra refractaria, les va a dar resultados de cocción excepcionales gracias a una doble regulación de la bóveda y de la solera:

- **1 termostato para la cámara interior** del horno con los cuarzos infrarrojos
- **1 regulador de potencia para la solera** y la piedra refractaria.

Puede ahora **adaptar su horno a la cocción deseada para todo tipo de pizzas** con pasta fina como las Toscanas, o un poco mas gruesa como las Napolitanas o muy gruesas como en Estado-Unidos. Esa innovación permite también de cocer una gran variedad de Pancakes, chapatti, tartas fogarada, pastelería etc..

Equipamiento: temporizador con bloqueo, 2 regulaciones térmicas (termostato 0-350° C + conmutador de potencia), selector independiente para las rampas de cuarzo, pilotos de control. Doble puerta y doble aislamiento

Producido en Francia