MIGSA®

HORNO DE PIZZAS ELÉCTRICO (TIPO IMPINGEMENT)
AIRE CALIENTE

MODELO HIPE-18

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- GABINETE Y BANDA TRANSPORTADORA FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO
- PUERTA DE SERVICIO FRONTAL Y AJUSTADORES DE ALTURA EN LA ENTRADA Y SALIDA
- FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO
- CONTROLES DIGITALES DE FÁCIL OPERACIÓN
- NO INCLUYE BASE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- VOLTAJE DE 220V / 60HZ
- POTENCIA DE 11 kW / 13.5 AMP
- GIROS DEL EJE DEL MOTOR VUELTAS / MINUTO DE 2 - 10 AJUSTABLES
- RANGO DE TEMPERATURA DE 50 - 400 °C
- ANCHO DE CORREA 550 MM
- ANCHO MÁXIMO DEL HORNO 18"
- TAMAÑO DEL INTERIOR 81 X 55 X 90 CM
- PESO BRUTO DE 160 KG / PESO NETO DE 150 KG



CONTROLES



Botón de temperatura



Botón de velocidad



Botón de encendido

FUNCIONES Y USOS:

- CUENTA CON TECNOLOGÍA POR CIRCULACIÓN DE AIRE CALIENTE (TIPO IMPINGEMENT)
- SU DISEÑO PERMITE APILAR HASTA 2 HORNOS PARA OPTIMIZAR ESPACIO
- SUS AJUSTADORES EN LAS PUERTAS EVITAN LA PERDIDA DE CALOR, MANTENIENDO UNA COCCIÓN IDEAL EN CADA PIZZA

"PRECISIÓN, POTENCIA Y SABOR EN CADA HORNEADO"

PÁGINA WEB

www.migsa.mx

Av. Henry Ford 257-H, Bondojito, Gustavo A. Madero,
07850 Ciudad de México, CDMX