



BAR Y
RESTAURANT

HORNOS DE PIEDRA REFRACTARIA

Especialmente diseñado para pizzerías.

FLP-400A / FLP-400D

HORNO DE PIEDRA REFRACTARIA PARA PIZZA, ANALÓGICO / DIGITAL



COMPACTO Y PORTÁTIL CON CALIDAD PROFESIONAL

Estos hornos cuentan con piedra refractaria de cordierita, que retiene la temperatura y mantiene las características de la pizza hecha en horno de leña, con mucho más control, comodidad y economía.

- ✓ Piedra refractaria de cordierita
- ✓ Económico
- ✓ Apilable hasta 3 unidades
- ✓ Alcanza altas temperaturas
- ✓ Perfecto para pizzerías, panaderías y eventos



- ✓ Digital Control Panel
- ✓ Temperatura máxima 400 °C

CONTROL INDEPENDIENTE DE TEMPERATURA

Controlar las resistencias de la piedra y la gratinadora le permite el ajuste ideal del horno para su receta.



- ✓ Digital Control Panel
- ✓ Temperatura máxima 450 °C
- ✓ Doble resistencias



Cepillo incluido para limpiar la piedra refractaria

MODEL - MODELO	FLP-400A	FLP-400D
Tensión eléctrica / frecuencia / fases	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Potencia	3.300 W	3.300 W
Temperatura	0-400 °C	0-450 °C
Dimensiones internas (Al x An x L)	150 x 420 x 400 mm	150 x 420 x 400 mm
Dimensiones (AlxANxL)	310 x 700 x 710 mm	310 x 700 x 710 mm
Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	375 x 785 x 780 mm	375 x 785 x 780 mm
Peso neto / bruto	38,00 kg / 41,00 kg	38,00 kg / 41,00 kg
Tiempo aprox. de cocción (masa cruda)	2-3 min	2-3 min
Pizza diametro máximo	Ø40 cm	Ø40 cm
Partida arancelaria	85141010	85141010



FLP-400A
WEBSITE



FLP-400D
WEBSITE



FLP-400A
SITIO WEB



FLP-400D
SITIO WEB