



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

## PizzaMaster®

HORNO DE PISO ALTA TEMPERATURA

### PM 351ED-1



Los Hornos modulares suecos PIZZAMASTER garantizan una alta calidad de cocción a temperaturas hasta 500°C.

Gracias a los controles electrónicos de operación sencilla y práctica, permite la regulación exacta de la temperatura del horno logrando un calor superior, inferior y frontal estable .

Todos los modelos poseen fachada de acero inoxidable, puerta con cristales para alta temperatura.

CAPACIDAD CAMARA	2 PIZZAS DE Ø350mm
DIMENSIONES CAMARA	(2) 355X355X85(H)mm
T° DE EJERCICIO	50°C A 500°C
PANEL DE CONTROL	DIGITAL
DIMENSIONES	595x545x500(H)mm
CORRIENTE	220V/1/50HZ
POTENCIA ELECT.	3,35kW
AMPERES	15
PESO	45kg

\*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

#### Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile  
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453  
ventas@maquipan.cl

[www.maquipan.cl](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*