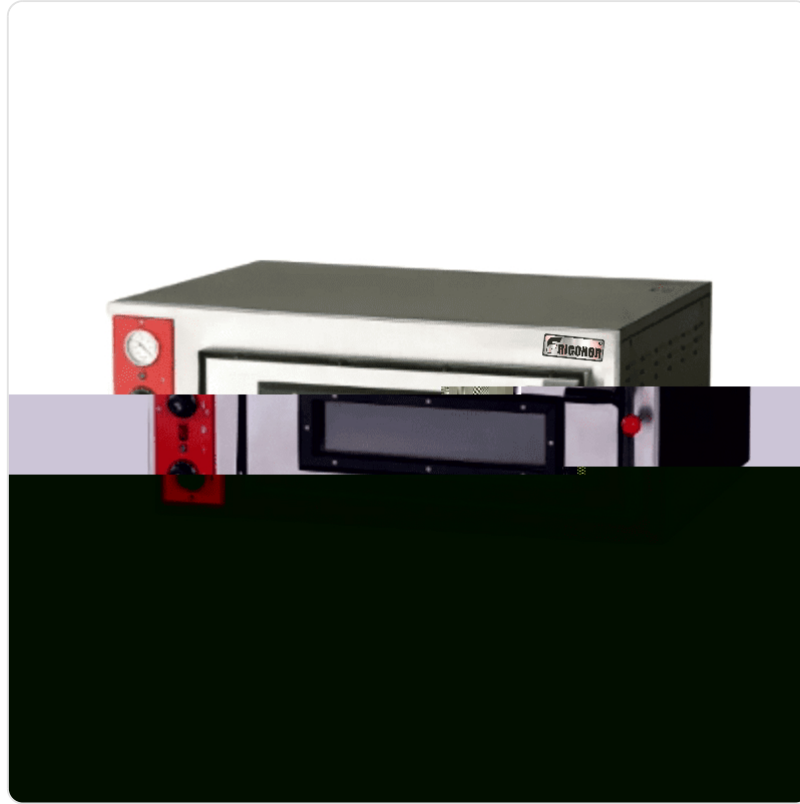


## Horno Eléctrico Pizzero

SKU: HORN-FRG-ELCTRICO | Categorías: Hornos, Hornos industriales, Línea calor



### Descripción

El **horno eléctrico pizzero profesional** es un equipo diseñado específicamente para pizzerías, restaurantes, food trucks y locales de comida rápida que requieren hornear pizzas con altas temperaturas y tiempos cortos, clave para el resultado característico de este producto.

Su cámara refractaria o de piedra acumula y distribuye el calor, logrando cortezas crocantes y toppings bien gratinados en minutos. La operación eléctrica permite instalarlo sin necesidad de conexión a gas, y los controles ajustan la temperatura según el tipo de masa.

### Características

- Cámara con base refractaria
- Alta temperatura de trabajo
- Operación eléctrica
- Diseño especializado pizza
- Uso comercial intensivo

Ideal para pizzerías que buscan calidad y rapidez. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frignonor cotizas online, recibes asesoría técnica y aprovechas despachos a todo Chile con atención personalizada y precios competitivos.

Producto de uso comercial.

Ideal para preparar pizzas.

Resistencia blindada.

Fácil limpieza y mantención.

Amplia ventana de vidrio de alta resistencia.

Iluminación interna.

Superficie de cocción de piedra refractaria.

## Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	80 × 70 × 80 cm
Peso	60 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 25/05/2026 18:01