

Horno Pizza Eléctrico 1 Camara - ECOBECK (KFB)

SKU: HORN-ECO-PIZZA | Categorías: Hornos



Descripción

Horno Eléctrico Pizzero Ecobek HEP-01ST: La Solución Ideal para la Preparación de Pizzas de Alta Calidad

Introducción

Descubre la excelencia en la preparación de pizzas con nuestro Horno Eléctrico Pizzero Ecobek HEP-01ST, diseñado para entornos industriales donde se requiere una cocción eficiente y de alta calidad. 🔥 Debido a su estructura de acero inoxidable y piedra refractaria de alta resistencia al calor, este horno es ideal para la preparación de pizzas crujientes y sabrosas. 🍕 Además, su diseño y características avanzadas lo convierten en una solución perfecta para restaurantes y pizzerías que buscan ofrecer productos de alta calidad a sus clientes.

Características y Beneficios

Nuestro horno cuenta con varias características destacadas que lo hacen ideal para su uso en la industria alimentaria. Por un lado, su **estructura de acero inoxidable** garantiza durabilidad y resistencia a la corrosión, lo que facilita la limpieza y mantenimiento. 🛠️ Por lo tanto, puedes disfrutar de un uso eficiente y seguro. Además, la **piedra refractaria de alta resistencia al calor** permite una cocción uniforme y crujiente de las pizzas. 🔥 De esta manera, puedes preparar pizzas con confianza y eficiencia.

Control de Temperatura y Temporizador

El control de temperatura superior e inferior con termostato independiente permite ajustar la temperatura de forma precisa según la necesidad, lo que garantiza resultados perfectos en cada uso. 🌡️ Así, puedes preparar pizzas con confianza y eficiencia. Asimismo, el temporizador te permite controlar el tiempo de cocción con precisión, lo que reduce el riesgo de errores y garantiza una cocción perfecta. ⌚ Por consiguiente, puedes disfrutar de pizzas perfectamente cocidas en todo momento.

Especificaciones Técnicas

- **Marca:** Ecobek 🔑
- **Modelo:** HEP-01ST 📄

- **Voltaje:** 220V/50Hz 💡
- **Consumo:** 2 kW ⚡
- **Temperatura:** Alcanza 350°C 🔥
- **Medidas Piedra:** 400×400 mm 1 Unidad 📏
- **Peso:** 24 Kg ⚖️
- **Dimensiones:**
- **Largo:** 56 cm 📏
- **Ancho:** 57 cm 📏
- **Profundidad:** 28 cm 📏

Usos y Aplicaciones

Nuestro horno es ideal para diferentes entornos y aplicaciones. Por ejemplo, es perfecto para **restaurantes y pizzerías**, donde se requiere una cocción eficiente y de alta calidad de pizzas. 🍕 También es adecuado para **eventos y catering**, donde se necesita una solución eficiente para preparar pizzas para grandes grupos de personas. 🎉 Además, su diseño compacto y eficiente lo hace ideal para espacios comerciales y oficinas que buscan ofrecer opciones de comida rápida y de alta calidad.

Mantenimiento y Cuidado

Para garantizar la durabilidad y eficiencia de nuestro horno, es importante realizar un mantenimiento regular. Por lo tanto, se recomienda **limpiar el interior y exterior con regularidad, después de cada uso.** ✅ De esta manera, puedes evitar la acumulación de residuos y garantizar una cocción segura. También es importante **revisar el termostato y el temporizador** para asegurarse de que funcionen correctamente y mantener el rendimiento. 🔧 Por consiguiente, puedes disfrutar de un uso eficiente y seguro.

Conclusión

En resumen, nuestro Horno Eléctrico Pizzero Ecobek HEP-01ST es la opción perfecta para quienes necesitan eficiencia, seguridad y durabilidad en la preparación de pizzas. 🍕 Con sus características avanzadas y diseño de alta calidad, este horno es ideal para cualquier entorno que requiera una cocción eficiente y de alta calidad de pizzas. ¡No esperes más y adquiere el tuyo hoy mismo!

Horno El

Especificaciones

Característica	Detalle
Dimensiones	56 × 57 × 28 cm
Peso	24 kg

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

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 05:56