



MBE

MIAMI BAKERY EQUIPMENT

prismafood
solutions

PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA
Made in Italy



- Pizza capacity (2) 12" per deck .
- Refractory stone cooking surface.
- Countertop pizza electric and gas ovens .
- High thermal insulation rockwool.
- Thermostat control on each deck 50°-500°C (122°F-930°F).
- Sheated heating elements electric ovens. top & bottom .
- Double safety gas valve for gas ovens.
- Internal lighting to constant monitoring baking process.
- Stainless steel doors & front.
- Options available with glass one deck or two decks.

- Hornos de pizza eléctricos y a gas , serie de sobremesa.
- Capacidad de Pizzas. (2) 12" eléctricos y (4) 12" en modelos de gas.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento térmico con lana de vidrio.
- Termostatos de control en cielo y piso. Rango 50°-500°C (122°-932°F).
- Resistencias eléctricas blindadas para hornos eléctricos. Cielo y piso.
- Válvulas de gas de doble seguridad para hornos de gas.
- Luz interior en cámara permite controlar proceso de horneado.
- Puertas y frontal en acero inoxidable.
- Versiones disponibles con cristal visor en 1 y 2 cámaras .

	BASIC 1/50	BASIC 2/50	GAS 4
Pizza Diam 30 cm-12"	2	4	4
Pizza Diam 45 cm-18"	1	1	1
Decks/Camaras	1	2	1
Power	5 kw	7.5 kw	
Electricity	230 v 3ph	220 v 3ph	220 v 1 ph
Internal Size cm	62x50x12h	62x50x12h	62x62x15
Internal Size inches	24x20x5h	24x20x5h	24x24x6h
External Size cm	91x69x36h	91x69x53h	94x103x56h
External Size inches	36x27x14	36x27x21	37x40x22
Packaging Size cm	97x77x48h	97x77x65h	100x106x58h
Packaging Size inches	38x30x19h	38x30x25h	39x42x23h
Weight Kg/Lbs	56/123	80/176	127/279

Miami Bakery Equipment

1950 West 4th Ave. Hialeah, FL 33010.

Tel.(305)951-3041 / (786)413-5364

E-MAIL: SALES@MIAMIBAKERYEQUIPMENT.COM

WEB: WWW.MIAMIBAKERYEQUIPMENT.COM



prismafood
solutions

PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA
Made in Italy



- Pizza capacity (2) 12" per deck .
- Refractory stone cooking surface.
- Countertop pizza electric and gas ovens .
- High thermal insulation rockwool.
- Thermostat control on each deck 50°-500°C (122°F-930°F).
- Sheated heating elements electric ovens. top & bottom .
- Double safety gas valve for gas Ovens.
- Internal lighting to constant monitoring baking process.
- Stainless steel doors & front.
- Options available with glass one deck or two decks.

- Hornos de pizza eléctricos y a gas , serie de sobremesa.
- Capacidad de Pizzas. (2) 12" eléctricos y (4) 12" en modelos de gas.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento térmico con lana de vidrio.
- Termostatos de control en cielo y piso. Rango 50°-500°C (122°-932°F).
- Resistencias electricas blindadas para hornos eléctricos. Cielo y piso.
- Válvulas de gas de doble seguridad para hornos de gas.
- Luz interior en cámara permite controlar proceso de horneado.
- Puertas y frontal en acero inoxidable.
- Versiones disponibles con cristal visor en 1 y 2 cámaras .



	BASIC 1/50	BASIC 2/50	GAS 4
Pizza Diam 30 cm-12"	2	4	4
Pizza Diam 45 cm-18"	1	1	1
Decks/Camaras	1	2	1
Power	5 kw	7.5 kw	
Electricity	230 v 3ph	220 v 3ph	220 v 1 ph
Internal Size cm	62x50x12h	62x50x12h	62x62x15
Internal Size inches	24x20x5h	24x20x5h	24x24x6h
External Size cm	91x69x36h	91x69x53h	94x103x56h
External Size inches	36x27x14	36x27x21	37x40x22
Packaging Size cm	97x77x48h	97x77x65h	100x106x58h
Packaging Size inches	38x30x19h	38x30x25h	39x42x23h
Weight Kg/Lbs	56/123	80/176	127/279

Miami Bakery Equipment

1950 West 4th Ave. Hialeah, FL 33010.

Tel.(305)951-3041 / (786)413-5364

E-MAIL: SALES@MIAMIBAKERYEQUIPMENT.COM

WEB: WWW.MIAMIBAKERYEQUIPMENT.COM