Bacalao: 100460070011988

Horno eléctrico mecánico trifásico para pizzería, con puerta de cristal, capacidad para 4+4 pizzas, 2 cámaras de 72×72×14 h cm



Descripción

Horno eléctrico de dos cámaras con capacidad para 4+4 pizzas que garantiza una cocción óptima gracias a sus excelentes características. El horno está equipado con una junta especial de retención de calor para un aislamiento óptimo y permite ajustar por separado dos temperaturas de funcionamiento diferentes. Cuenta con una superficie de cocción de piedra refractaria, aislamiento de lana de roca evaporada, resistencias blindadas, iluminación interior, tirador de acero inoxidable y mando para la salida de humos. La puerta tiene un grosor de 4 cm y doble acristalamiento. El producto está fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada. Diseño cuidado y caracterizado por la capota superior. Esta versión ofrece la ventaja de una puerta con cristal de grandes dimensiones para permitir la máxima visibilidad del interior.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1020x1020x900 mm
Dimensiones exteriores	1000x940x745 mm
Dimensiones interiores	720x720x140 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Intensidad de corriente	17.4 A
Peso con embalaje	168.8 kg
Peso neto	154.4 kg
Potencia de la resistencia de la platea	6 kW
Potencia de la resistencia del cielo	6 kW
Potencia eléctrica	12 kW
Tensión	400 V

Equipamiento de serie

Incluido	mando para la salida de humos