Bacalao: 100480040001988

Horno eléctrico para pizzería «Pizza Plus», de funcionamiento mecánico trifásico, con capacidad para 4 pizzas y una cámara de 72 × 72 × 14 h cm



Descripción

El horno eléctrico de una cámara con capacidad para 4 pizzas es un aparato robusto, con un diseño cuidado, fácil de usar e increíblemente funcional, gracias también a su puerta de cristal extraíble, y garantiza una gran calidad de cocción y una solidez extrema a lo largo del tiempo. El producto está diseñado para permitirte obtener excelentes resultados de cocción, que se consiguen ajustando por separado dos temperaturas de funcionamiento diferentes para la parte superior y la inferior, con valores que alcanzan los 455 °C. El horno está equipado con nada menos que 6 resistencias blindadas —tres en la base y tres en la parte superior—,una superficie de cocción de piedra refractaria,aislamiento de lana de roca evaporada eiluminación interior.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1020x1020x570 mm
Dimensiones exteriores	1000x954x413 mm
Dimensiones interiores	720x720x140 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Intensidad de corriente	8.7 A
Peso con embalaje	98 kg
Peso neto	85 kg
Potencia de la resistencia de la platea	3 kW
Potencia de la resistencia del cielo	3 kW
Potencia eléctrica	6 kW
Tensión	400 V