Bacalao: 100480050001989

Horno eléctrico para pizzería «Pizza Plus», de accionamiento mecánico trifásico, con capacidad para 6 pizzas y una cámara de 72 × 108 × 14 h cm



Descripción

El horno eléctrico de una cámara con capacidad para 6 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 distintas para la parte superior y la inferior, con valores que alcanzan los 455 °C. El horno cuenta 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 e iluminación interior.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1060x1440x570 mm
Dimensiones exteriores	1000x1314x413 mm
Dimensiones interiores	720x1080x140 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Intensidad de corriente	13 A
Peso con embalaje	130 kg
Peso neto	115 kg
Potencia de la resistencia de la platea	4.5 kW
Potencia de la resistencia del cielo	4.5 kW
Potencia eléctrica	9 kW
Tensión	400 V