Bacalao: 100480070011988

Horno eléctrico para pizzería «Pizza Plus», de accionamiento mecánico trifásico, con capacidad para 4+4 pizzas y 2 cámaras de 72 × 72 × 14 h cm



Descripción

El horno eléctrico de dos cámaras con capacidad para 4+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 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	1020x1020x900 mm
Dimensiones exteriores	1000x954x745 mm
Dimensiones interiores	720x720x140 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Intensidad de corriente	17.4 A
Peso con embalaje	176 kg
Peso neto	162 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