Bacalao: 100480080011989

Horno eléctrico para pizzería «Pizza Plus», con sistema mecánico trifásico, capacidad para 6+6 pizzas, 2 cámaras de 72 × 108 × 14 h cm



Descripción

El horno eléctrico de dos cámaras, con capacidad para 6+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 durabilidad excepcional. 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	1060x1440x900 mm
Dimensiones exteriores	1000x1314x745 mm
Dimensiones interiores	720x1080x140 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Intensidad de corriente	26.1 A
Peso con embalaje	220 kg
Peso neto	203 kg
Potencia de la resistencia de la platea	9 kW
Potencia de la resistencia del cielo	9 kW
Potencia eléctrica	18 kW
Tensión	400 V