Bacalao: 100480080011990

Horno eléctrico para pizzería «Pizza Plus», de accionamiento mecánico trifásico, con capacidad para 6+6 pizzas y 2 cámaras de 108 × 72 × 14 (altura) 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 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	1440x1060x900 mm
Dimensiones exteriores	1360x960x745 mm
Dimensiones interiores	1080x720x140 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Intensidad de corriente	26.1 A
Peso con embalaje	232 kg
Peso neto	211 kg
Potencia de la resistencia de la platea	9 kW
Potencia de la resistencia del cielo	9 kW
Potencia eléctrica	18 kW
Temperatura de funcionamiento	+45 +455 °C
Tensión	400 V