Bacalao: 100480090011991

Horno eléctrico para pizzería «Pizza Plus», de accionamiento mecánico trifásico, con capacidad para 9+9 pizzas y 2 cámaras de 108 × 108 × 14 h cm



Descripción

El horno eléctrico de dos cámaras con capacidad para 9+9 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. Superficie de cocción de piedra refractaria, aislamiento de lana de roca evaporada e iluminación interior.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1420x1440x900 mm
Dimensiones exteriores	1360x1320x745 mm
Dimensiones interiores	1080x1080x140 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Intensidad de corriente	38.3 A
Peso con embalaje	300 kg
Peso neto	269 kg
Potencia de la resistencia de la platea	13.2 kW
Potencia de la resistencia del cielo	13.2 kW
Potencia eléctrica	26,4 kW
Tensión	400 V