Bacalao: 105810050002471

Horno eléctrico mecánico monofásico para pizzería, con capacidad para 6 pizzas y una cámara de 99 × 66 × 14 h cm



Descripción

El horno eléctrico mecánico es un aparato robusto, fácil de usar e increíblemente funcional, 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. Placa de cocción de piedra refractaria. Aislamiento de lana de roca evaporada. Resistencias blindadas. Iluminación interior.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1440x1060x570 mm
Dimensiones exteriores	1305x930x415 mm
Dimensiones interiores	990x660x140 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Intensidad de corriente	31.3 A
Peso con embalaje	130 kg
Peso neto	115 kg
Potencia de la resistencia de la platea	3.6 kW
Potencia de la resistencia del cielo	3.6 kW
Potencia eléctrica	7,2 kW
Temperatura de funcionamiento	+45 +455 °C
Tensión	230 V