Bacalao: 105810070012472

Horno eléctrico mecánico monofásico para pizzería, con capacidad para 4+4 pizzas y 2 cámaras de 66 × 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 diferentes 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	1020x1020x900 mm
Dimensiones exteriores	900x870x745 mm
Dimensiones interiores	660x660x140 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Intensidad de corriente	40.9 A
Peso con embalaje	131 kg
Peso neto	117 kg
Potencia de la resistencia de la platea	4.7 kW
Potencia de la resistencia del cielo	4.7 kW
Potencia eléctrica	9,4 kW
Temperatura de funcionamiento	+45 +455 °C
Tensión	230 V