Bacalao: 105810080012471

Horno eléctrico mecánico monofásico para pizzería, con capacidad para 6+6 pizzas y 2 cámaras 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	1440x1060x900 mm
Dimensiones exteriores	1305x930x745 mm
Dimensiones interiores	990x660x140 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Intensidad de corriente	62.6 A
Peso con embalaje	212 kg
Peso neto	196 kg
Potencia de la resistencia de la platea	7.2 kW
Potencia de la resistencia del cielo	7.2 kW
Potencia eléctrica	14,4 kW
Temperatura de funcionamiento	+45 +455 °C
Tensión	230 V