Bacalao: 124030012475008

Horno eléctrico mecánico para pizzería, con 2 cámaras internas de 72 × 108 × 14 (altura) cm, capacidad para 6 + 6 pizzas - SR



Descripción

¿Por qué comprarlo?

El **horno eléctrico para pizza está** diseñado para garantizar **un rendimiento profesional, facilidad de uso y gran fiabilidad a largo plazo**. Gracias a su estructura robusta y a su amplia cámara de cocción, permite gestionar con facilidad el servicio incluso en los momentos de mayor afluencia. Su capacidad para cocinar **hasta 6+6 pizzas a la vez** y la posibilidad de alcanzar temperaturas elevadas lo convierten en la opción ideal para pizzerías, restaurantes, pubs y establecimientos de restauración que desean obtener **una cocción uniforme y rápida**, manteniendo siempre una alta calidad del producto final. Además, la atención prestada a los detalles constructivos y a los materiales utilizados garantiza **durabilidad, seguridad y facilidad de mantenimiento**, lo que la convierte en una inversión fiable para cualquier cocina profesional.

Características principales

- **Estructura profesional de acero inoxidable**
  El horno está fabricado con **acero inoxidable de alta calidad**, un material muy apreciado en el sector de la restauración por su **robustez, higiene y durabilidad.** Esta estructura garantiza un uso intensivo sin comprometer su rendimiento y hace que el horno sea perfecto para entornos profesionales donde la fiabilidad y la resistencia son fundamentales. Además, las superficies lisas facilitan las tareas de limpieza y mantenimiento, lo que contribuye a mantener **unos elevados estándares de higiene** y a reducir el tiempo dedicado a la gestión del horno.
- **Cocción rápida y eficiente**
  Gracias a la potencia de las resistencias y a su capacidad para alcanzar temperaturas elevadas, este horno permite **una cocción extremadamente rápida**, llegando a cocinar una pizza en unos **5 minutos**. Esta característica permite optimizar el trabajo durante el servicio, mejorando la productividad de la cocina y garantizando que las pizzas estén siempre cocinadas a la perfección.
- **Cristal antideflagrante de alta resistencia**
  La puerta está equipada con **un cristal antideflagrante diseñado para resistir altas temperaturas**, lo que ofrece seguridad y fiabilidad incluso durante las sesiones de trabajo más intensas. Este elemento garantiza una mayor protección y durabilidad, al tiempo que asegura una visión clara del interior del horno.
- **Mandos mecánicos sencillos y fiables**
  El horno está equipado con **mandos mecánicos intuitivos**, ideales para quienes buscan un equipo fiable y fácil de usar. Gracias al ajuste manual de las temperaturas y las resistencias, es posible gestionar con precisión la cocción de la pizza y adaptarla a las diferentes necesidades de elaboración.
- **Iluminación interior profesional**
  El horno cuenta con **un sistema de iluminación interior resistente a las altas temperaturas**, diseñado para garantizar una visibilidad óptima durante la cocción. Esta característica permite al pizzero controlar fácilmente el grado de cocción de las pizzas y gestionar el trabajo de forma más precisa y eficiente.

Ficha técnica

- **Dimensiones exteriores: 100 x 131** ,5 x 74,5 (altura) cm
- **Dimensiones internas:** 72 x 108 x 14 (alt.) cm
- **Diámetro de la pizza:** Ø 35 cm
- **Alimentación:** eléctrica
- **Temperatura de funcionamiento:** 45 – 450 °C
- **Potencia eléctrica:** 18 kW
- **Potencia de la resistencia superior:** 9 kW
- **Potencia de la resistencia de la base:** 9 kW
- **Capacidad para pizzas:** 6+6
- **Tensión:** 400 V
- **Frecuencia:** 50 Hz

Dimensiones

Diámetro de la pizza	350 mm
Dimensiones del embalaje	1070x1410x900 mm
Dimensiones exteriores	1000x1315x745 mm
Dimensiones interiores	720x1080x140 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Frecuencia	50/60 Hz
Peso con embalaje	187 kg
Peso neto	168 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 +450 °C
Tensión	400 V