Bacalao: 124030013015009

Horno eléctrico mecánico para pizzería, con 2 cámaras internas de 108 × 108 × 14 h cm, capacidad para 9 + 9 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 9+9 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: 136 x 131** ,5 x 74,5 (altura) cm
- **Dimensiones internas:** 108 x 108 x 14 (alt.) cm
- **Diámetro de la pizza:** Ø 35 cm
- **Alimentación:** eléctrica
- **Temperatura de funcionamiento:** 45 – 450 °C
- **Potencia eléctrica:** 26,4 kW
- **Potencia de la resistencia superior:** 13,2 kW
- **Potencia de la resistencia de la base:** 13,2 kW
- **Capacidad para pizzas:** 9+9
- **Tensión:** 400 V
- **Frecuencia:** 50 Hz

Dimensiones

Diámetro de la pizza	350 mm
Dimensiones del embalaje	1440x1410x900 mm
Dimensiones exteriores	1360x1315x745 mm
Dimensiones interiores	1080x1080x140 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Frecuencia	50/60 Hz
Peso con embalaje	243 kg
Peso neto	218 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
Temperatura de funcionamiento	+45 +450 °C
Tensión	400 V