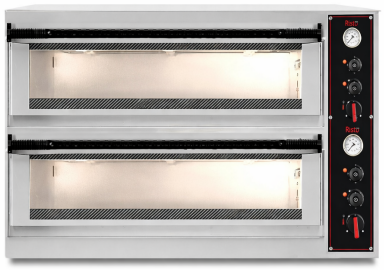
Bacalao: 124040480013379

Horno eléctrico mecánico con puerta de cristal, 2 cámaras internas de 123 × 84 × 17,5 h cm, capacidad para 4+4 bandejas de 60 × 40 cm o 6+6 pizzas - SR



Descripción

¿Por qué comprarlo?

El horno eléctrico mecánico está diseñado para ofrecer un rendimiento profesional en espacios reducidos, lo que lo hace perfecto para pizzerías, tiendas de comida preparada y cocinas que necesitan un equipo fiable y de alto rendimiento. Gracias a su estructura robusta y a su capacidad para cocinar hasta 6+6 pizzas a la vez, permite optimizar los tiempos de trabajo y garantizar siempre resultados excelentes. Su facilidad de uso, unida a la rapidez de cocción y a la calidad de los materiales, lo convierte en una elección estratégica para quienes desean mejorar la productividad y la calidad del servicio.

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 panorámico antideflagrante**
  La puerta está equipada con **un cristal panorámico de alta resistencia**, diseñado para soportar altas temperaturas con total seguridad. Esto permite supervisar constantemente la cocción sin abrir el horno, evitando la pérdida de calor y mejorando la eficiencia energética.
- **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.
- **Capacidad de hasta 6+6 pizzas de 40 cm de diámetro**
  Ideal para establecimientos con un buen volumen de trabajo, permite hornear simultáneamente hasta 6 pizzas, optimizando los tiempos y aumentando la productividad.
- **Compatible con 4+4 bandejas de 60 x 40 cm**
  Perfecto también para la cocción de otros productos de panadería, como focaccias, pan o productos de charcutería, lo que ofrece una gran versatilidad de uso.

Ficha técnica

- **Dimensiones exteriores:** 150 x 108 x 74,5 h cm
- **Dimensiones internas:** 123 x 84 x 17,5 h cm
- **Diámetro de la pizza:** Ø 40 cm
- **Alimentación:** eléctrica
- **Potencia total:** 20,4 kW
- **Potencia de la resistencia superior:** 10,2 kW
- **Potencia de la resistencia inferior:** 10,2 kW
- **Capacidad:** 6+6 pizzas
- **Capacidad de bandejas:** 4+4 bandejas de 60 x 40 cm

- **Tensión:** 400 V
- **Frecuencia:** 50 Hz

Dimensiones

Diámetro de la pizza	400 mm
Dimensiones del embalaje	1580x1180x900 mm
Dimensiones exteriores	1500x1080x745 mm
Dimensiones interiores	1230x840x175 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Frecuencia	50/60 Hz
Peso con embalaje	240 kg
Peso neto	216 kg
Potencia de la resistencia de la platea	10.2 kW
Potencia de la resistencia del cielo	10.2 kW
Potencia eléctrica	20,4 kW
Temperatura de funcionamiento	+45 +450 °C
Tensión	400 V