**Bacalao: 12600**

# Horno eléctrico mecánico con puerta de cristal, 1 cámara interior de 123 × 108 × 17,5 h cm, capacidad para 5 bandejas de 60 × 40 cm o 9 pizzas, con soporte incluido - 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 hornear hasta 9 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 para hasta 9 pizzas de 40 cm de diámetro**
  Ideal para establecimientos con un buen volumen de trabajo, permite hornear simultáneamente hasta 9 pizzas, optimizando los tiempos y aumentando la productividad.
- **Compatible con 5 bandejas de 60 x 40 cm**
  También es perfecto 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 132 x 41,5 h cm
- **Dimensiones internas:** 123 x 108 x 17,5 h cm
- **Diámetro de la pizza:** Ø 40 cm
- **Alimentación:** eléctrica
- **Potencia total:** 15,3 kW
- **Potencia de la resistencia superior:** 7,65 kW
- **Potencia de la resistencia inferior:** 7,65 kW
- **Capacidad:** 9 pizzas
- **Capacidad de bandejas:** 5 bandejas de 60 x 40 cm

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

Equipamiento de serie

**Incluye:** soporte para horno.

**In basso la scheda tecnica di ogni prodotto del Kit:**

SKU: 124040450003380

**Horno eléctrico mecánico con puerta de cristal, 1 cámara interior de 123 × 108 × 17,5 h cm, capacidad para 5 bandejas de 60 × 40 cm o 9 pizzas - SR**

**Dimensiones**

| | |
|---|---|
| Diámetro de la pizza | 400 mm |
| Dimensiones del embalaje | 1580x1420x600 mm |
| Dimensiones exteriores | 1500x1320x415 mm |
| Dimensiones interiores | 1230x1080x175 mm |

**Ficha técnica**

| | |
|---|---|
| Alimentación | Eléctrico |
| Frecuencia | 50/60 Hz |
| Peso con embalaje | 170 kg |
| Peso neto | 153 kg |
| Potencia de la resistencia de la platea | 7.65 kW |
| Potencia de la resistencia del cielo | 7.65 kW |
| Potencia eléctrica | 15,3 kW |
| Temperatura de funcionamiento | +45 +450 °C |
| Tensión | 400 V |

SKU: acc-supsky4

**Soporte para horno**