Bacalao: 5447

Horno eléctrico profesional de pizza de dos cámaras para pizzería y asador, con capacidad para 9+9 pizzas



Descripción

En general, un **horno eléctrico para pizza** cuenta con resistencias que, al calentarse, cocinan la pizza por radiación, lo que permite mantener una buena humedad y un mejor control mecánico de la temperatura.

Este **horno eléctrico monobloque para pizzería**, con doble cámara para 9+9 pizzas de unos 30 cm, cuenta con bandejas de cocción de piedra refractaria, 4 termostatos independientes e iluminación interior para un mejor control de **la cocción de la pizza**. Todas las superficies están totalmente aisladas con **lana de roca evaporada** para garantizarte una excelente eficiencia energética, evitar la transferencia de calor del horno a los muebles de cocina circundantes y conseguir una calidad superior del aire en el interior.

Los paneles están revestidos de chapa prepintada, mientras que la estructura y los paneles frontales son de **acero inoxidable AISI 304** con acabados en Scotch Brite; las resistencias eléctricas están blindadas en la parte superior y en la base, y se pueden regular mediante un cuadro de mandos situado en el lado derecho. La temperatura máxima de la cámara de cocción es de 350 °C.

¿Cómo funciona un horno eléctrico para pizzería y cuáles son sus ventajas frente a un horno de gas?

La mayoría de los hornos eléctricos para pizzería de la línea Sottocosto de Ristoattrezzature están equipados con termostatos manuales para el ajuste independiente de la temperatura de la base y del techo: esto permite una mayor uniformidad del calor en el interior de la cámara de cocción. Las versiones digitales de algunos hornos profesionales también permiten programar el encendido, el apagado y el proceso de cocción en función del tiempo necesario (continuo o discontinuo).

Ventajas:

- El horno permite diversos tipos de cocción gracias a sus múltiples funciones
- Se pueden programar las horas de inicio y fin de la cocción, así como de encendido y apagado del horno
- El montaje del equipo no presenta ninguna dificultad, ya que no es necesario conectarlo a la red de gas

Dimensiones

Diámetro de la pizza	300 mm
Dimensiones exteriores	1300x1050x600 mm
Dimensiones interiores	950x950x135 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Potencia eléctrica	17 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +350 °C
Tensión	400 V