

Horno pequeño eléctrico 1 pizza diámetro 350 mm 1 cámara control mecánico temperatura 350°C potencia 3,2 Kw

MODELO: EVOQUE

Dim. externas
L 880 x P 570 x A 375 mm

402,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 880 mm x P 570 mm x A 375 mm
Dim. internas	L 610 mm x P 460 mm x A 180 mm
Potencia	3,2 KW
Peso neto	35 Kg
Capacidad pizzas	1
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	0° C / 350° C
Cámaras	1
Potencia resistencia en el cielo	1600 W x 1
Potencia resistencia en el piso	1600 W x 1
Volumen	0,16 m3
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Requisitos para el cable de alimentación	Cable monofásico 3 polos (1P+N+T)

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Luz interior
Cable	Cable eléctrico sin enchufe; necesaria su instalación por parte de un electricista calificado
Panel de control	Mecánico
Resistencias	Blindadas
Aislamiento	Lana de roca
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Línea Nevo para pizza diámetro 320 mm
Puerta del horno	Puerta con vidrio pequeño
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Carrocería	Acero ino x idable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	10 mm
Normative	CE

Descripción

Horno pequeño eléctrico para 1 pizza de 350 mm de diámetro con 1 cámara con control mecánico, temperatura de 350°C y puerta de vidrio.

El horno para pizza pequeño es ideal no sólo para pizzerías, sino también para restaurantes, bares, hoteles y todas las actividades en las que sea necesario cocinar o calentar pizzas.

Su **estructura exterior** es **de acero inoxidable y chapa prepintada**, materiales de excelente calidad que ofrecen una buena relación calidad-precio.

La puerta de vidrio es de acero inoxidable y tiene un **asa central** para facilitar su apertura y cierre.

Lo que distingue a los hornos de esta gama es la **superficie de cocción de piedra refractaria (14 mm de espesor).** Esta característica permite que el horno conserve el calor y alcance temperaturas más altas incluso después de ser abierto. Así, la superficie de cocción de piedra refractaria limita la pérdida de calor durante el ciclo de cocción, garantizando una cocción uniforme y un importante ahorro de energía.

Las resistencias internas están blindadas, lo que permite que los hornos ofrezcan robustez, fiabilidad y resistencia al desgaste.

El aislamiento está hecho de lana de roca evaporada para minimizar el consumo de energía y la pérdida de calor para un aislamiento térmico eficaz.

La **temperatura de funcionamiento** del horno es **de 0°C/350°C** y el tiempo **para alcanzar la temperatura** es de aproximadamente **20 minutos.**

Para hornear bien la pizza recomendamos: 320°C durante 3,5 minutos o 300°C durante 4/4,5 minutos.

El horno se puede apilar si se compra en múltiplos, manteniendo distancias adecuadas para la disipación del calor alrededor de la maquinaria.

Cable de alimentación no incluido.

EL HORNO ESTÁ EQUIPADO CON UNA LUZ INTERNA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL