

Horno pequeño eléctrico 1 pizza diámetro 320 mm 1 cámara control mecánico temperatura 350°C potencia 2 Kw

MODELO: RANGE1

Dim. externas
L 560 x P 510 x A 290 mm

305,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 560 mm x P 510 mm x A 290 mm
Dim. internas	L 410 mm x P 405 mm x A 12 mm
Potencia	2 Kw
Peso neto	18 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	50°C / 350°C
Potencia resistencia en el cielo	1000 W x 1
Potencia resistencia en el piso	1000 W x 1

Volumen	0,16 m3
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Iluminación interna
Cable	Cable + enchufe
Carrocería	Acero ino x idable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	10 mm
Normative	CE

Descripción

Horno eléctrico 1 pizza diámetro 320 o 350 mm 1 cámara control mecánico temperatura 350°C potencia 2 Kw.

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**. 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 50°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.

Hay 3 asas: **2 sirven para ajustar el cielo y el piso, y la última sirve de temporizador.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- LUZ.

Cable de alimentación no incluido.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL