

Horno eléctrico 1+1 pizza diámetro 350 mm 2 cámaras control mecánico temperatura 350°C potencia 3 Kw

MODELO: RANGE2

Dim. externas
L 560 x P 520 x A 435 mm

402,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 560 mm x P 520 mm x A 435 mm
Dim. internas	L 415 mm x P 420 mm x A 90 mm x 2
Potencia	3 Kw
Peso neto	26 Kg
Capacidad pizzas	1 + 1
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	50°C/350°C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	1500 W x 1
Potencia resistencia en el piso	1500 W x 1
Volumen	0,16 m3
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Luz interior
Cable	Cable + enchufe
Panel de control	Mecánico
Resistencias	Blindadas
Aislamiento	Lana de roca
Piso	Piedras refractarias
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 1 pizza diámetro 320 mm 2 cámaras control mecánico temperatura 350°C potencia 3 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.

Las **puertas de vidrio** son de acero inoxidable y tienen dos **asas centrales** 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.

Tiene 4 pomos: **uno sirve de temporizador, los otros 3 se utilizan para ajustar la temperatura.**

Cable de alimentación no incluido.

EL HORNO ESTÁ EQUIPADO CON UNA LUZ INTERNA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL