

Horno pequeño eléctrico 2 pizzas diámetro 450 mm 2 cámaras 8 Kw puerta de vidrio con luz guías para insertar bandejas

MODELO: SIMPLE2/50PLUS

Dim. externas
L 850 x P 680 x A 635 mm

786,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 850 x P 680 x A 635 mm
Dim. internas	L 540 x P 505 x A 140 mm - para dos cámaras
Potencia	8 Kw
Peso neto	87 Kg
Capacidad pizzas	1 + 1
Tensión	Trifásico-400 V (a solicitud monofásico-230 V)
Temperatura de funcionamiento	45°C-455°C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	2000 W x 2
Potencia resistencia en el piso	2500 W x 1
Diámetro de la pizza	Ø 450 mm

Disponibilidad	En Stock
Panel de control	Mecánico
Resistencias	Blindadas
Aislamiento	Lana de roca
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	14 mm
Normative	CE

Descripción

Horno pequeño eléctrico para 2 pizzas con un diámetro de 450 mm, equipado con 2 cámaras con puertas de vidrio, temperatura de

455°C con control mecánico. Completa con guías para la inserción de la bandeja.

Los hornos de pizza pequeños con diseño compacto son ideales no sólo para pizzerías, sino también para restaurantes, bares, hoteles y todas las actividades en las que sea necesario cocinar o calentar pizza.

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

La **puerta** es **de vidrio** y tiene un mango lateral para facilitar las operaciones de apertura y cierre, y también cuenta con iluminación interna para controlar constantemente el proceso de cocción.

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 base de cocción de ladrillos refractarios limita la dispersión del calor durante el ciclo de cocción, garantizando una cocción uniforme y un importante ahorro de energía.

El horno tiene 2 cámaras, cada una con capacidad para 1 pizza.

El horno está equipado con guías 1+1 para las bandejas.

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, proporcionando así un aislamiento térmico eficaz.

La **temperatura de funcionamiento** del horno es **de 45°C/455°C** y el **tiempo para alcanzar la temperatura** es de aproximadamente **20 minutos.**

IMPORTANTE:

El horno de pizza tiene 3 resistencias y 3 termostatos.

La resistencia central se reparte entre las cámaras y hace tanto de cielo para la cámara inferior como de piso para la cámara superior. Sólo hay una cámara.

Cada termostato controla una resistencia y la sonda del termostato de la resistencia central está situada en la cámara inferior.

Cable de alimentación no incluido.

.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL