



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

**MODELO: SIMPLE2/50PLUS**

**Dimensiones externas**

L 850 x P 680 x A 635 mm

**1.018,00 € + IVA**



 **En stock**

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

<b>Diámetro de la pizza</b>	Ø 450 mm
<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Panel de control</b>	Mecánico
<b>Resistencias</b>	Blindadas
<b>Aislamiento</b>	Lana de roca
<b>Línea de horno</b>	Línea Nevo para pizza diámetro 320 mm
<b>Puerta del horno</b>	Puerta con vidrio pequeño
<b>Alimentación del horno para pizza</b>	Eléctrica
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable y chapa prelacada
<b>Espesor de la piedra refractaria</b>	14 mm

**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**