



## Horno eléctrico 2 pizzas diámetro 330 mm 2 cámaras control mecánico potencia 1.8KW

**MODELO: RAM2/40**

**Dimensiones externas**  
L 515 x P 470 x H 355 mm

**335,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 515mm x P 470 mm x H 355 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 330 mm x P 330 mm x H /85/105 mm
<b>Potencia</b>	1,8 KW
<b>Peso neto</b>	23 Kg
<b>Capacidad pizzas</b>	2
<b>Tensión</b>	Monofase 200/240 v
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	350°C
<b>Cámaras</b>	2
<b>Diámetro de la pizza</b>	Ø 330 mm
<b>Disponibilidad</b>	En Stock

<b>Cable</b>	Cable + enchufe
<b>Panel de control</b>	Mecánico
<b>Resistencias</b>	Blindadas
<b>Aislamiento</b>	Lana de roca
<b>Piso</b>	Piedras refractarias
<b>Puerta del horno</b>	Puerta ciega
<b>Alimentación del horno para pizza</b>	Eléctrica
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable y chapa prelacada
<b>Espesor de la piedra refractaria</b>	10 mm

### Descripción

Horno eléctrico para 2 pizzas con un diámetro de 330 mm, equipado con 2 cámaras controladas mecánicamente.

El horno eléctrico mecánico está diseñado para obtener resultados óptimos en las pizzas, por lo que es perfecto para pizzerías y restaurantes.

El horno tiene capacidad para 2 pizzas de 330 mm de diámetro.

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

El horno eléctrico consta de **2 cámaras** y un **panel de control mecánico** externo en el que, además de los **mandos de encendido y apagado**, hay **dos perillas** que permiten **diferentes ajustes de temperatura para el techo y la suela**.

Lo que distingue a los hornos de esta gama es la **suela de cocción de piedra refractaria (10 mm de espesor)**. Esta característica permite que el horno conserve el calor y alcance temperaturas más altas incluso después de abrirlo. La solera de cocción de ladrillos refractarios limita así la pérdida de calor durante el ciclo de cocción, garantizando una cocción uniforme y un importante ahorro de energía.

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.

**Antes de encender, recuerde retirar el poliestireno situado bajo la piedra de cocción.**

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- CABLE + ENCHUFE;

- TEMPORIZADOR.

TODOS LOS HORNOS DE 400 V NECESITAN UN ENCHUFE DE 5 POLOS.

SI SE REQUIERE 230V EL ENCHUFE SERÁ DE 3 POLOS.

TODOS LOS HORNOS TIENEN TENSIÓN TRIFÁSICA-400V, BAJO PEDIDO AL REALIZAR EL PEDIDO ES POSIBLE ELEGIR TENSIÓN MONOFÁSICA-230V SIN COSTE ADICIONAL.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA