

Horno eléctrico 1 pizza 450mm 1 cámara control mecánico potencia 2Kw puerta cristal

MODELO: RAM1/50V

Dim. externas
L 685 x P 680 x H 280 mm

447,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 685 mm x P 680 mm x H 280 mm
Dim. internas	L 500 mm x P 500 mm x H 105 mm
Potencia	2 KW
Peso neto	25 Kg
Capacidad pizzas	1
Tensión	Monofásico 220/240 V
Temperatura de funcionamiento	350°C
Cámaras	1
Diámetro de la pizza	Ø 450 mm
Disponibilidad	En Stock

Cable	Cable + enchufe
Panel de control	Mecánico
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 eléctrico para 1 pizza de 450 mm de diámetro, equipado con 1 cámara controlada mecánicamente.

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

El horno tiene capacidad para **1 pizza de 450 mm de diámetro**.

Su **estructura exterior** está fabricada **en acero inoxidable y chapa prepintada**, materiales de excelente calidad que ofrecen una buena relación calidad-precio.

El horno eléctrico se compone de **una cámara** y un **panel de control mecánico** externo donde, además de **los mandos de encendido y apagado**, **hay dos perillas** que permiten **diferentes ajustes de temperatura para la parte superior e inferior.**

Lo que distingue a los hornos de esta gama es la **superficie 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 suela 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.

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, no olvide retirar el poliestireno situado bajo la piedra de cocción.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- CABLE + ENCHUFE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA