

Horno eléctrico 2 pizzas 400 mm 2 cámaras control mecánico potencia 2,4 KW puerta cristal

MODELO: RAM2/40V

Dim. externas

L 585 x P 560 x h 425 mm

447,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 585 mm x P 560 mm x h 425 mm
Dim. internas	L 400 mm x P 400 mm x H 90/115 mm
Potencia	2,4 KW
Peso neto	38,5 Kg
Capacidad pizzas	2
Tensión	Monofásico 200/240 V
Temperatura de funcionamiento	hasta 350°C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	800 W x 1
Potencia resistencia en el piso	800 W x 2
Diámetro de la pizza	Ø 400 mm

Disponibilidad	En Stock
Cable	Cable + enchufe
Panel de control	Mecánico
Aislamiento	Lana de roca
Piso	Piedra refractaria
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 2 pizzas de diámetro 400 mm, equipado con 2 cámaras con control mecánico.

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 400 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 **interruptores de encendido y apagado,** dispone de **3 mandos** que permiten **diferentes ajustes de temperatura en el cielo y en la suela.** En su interior tiene **3 resistencias con regulación independiente** de la temperatura : una para la suela en la base, una intermedia que calienta el cielo de la cámara inferior y la suela de la cámara superior.

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

El aislamiento está hecho con lana de roca evaporada para minimizar el consumo de energía y la pérdida de calor, proporcionando así un aislamiento térmico eficaz.

Antes del primer encendido, recuerde retirar el poliestireno situado bajo la piedra refractaria.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- CABLE + ENCHUFE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA