

Pedido del cliente

**Horno pequeño eléctrico 1 Pizza diámetro 320 MM 1 Cámara
Control mecánico Temperatura 320°C potencia 1,6 Kw**

Precio: 237,00 € + IVA



Referencia: SIMPLE1/40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Fornetti elettrici per pizza

Breve descripción

- El horno es ideal para hornear 1 pizza con un diámetro de 320 mm
 - El panel de control es mecánico
 - Las resistencias están blindadas, son robustas, fiables y resistentes al desgaste
 - El aislamiento de lana de roca permite un gasto mínimo de energía
 - La superficie de cocción de piedra refractaria permite mantener el calor y alcanzar altas temperaturas
-

Descripción

Horno pequeño eléctrico para 1 pizza con un diámetro de 320 mm, equipado con 1 cámara, temperatura de 320°C con control mecánico.

Los hornos de pizza pequeños 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 maciza** es de **acero inoxidable** y tiene un mango lateral para facilitar las operaciones de apertura y cierre.

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, el plano de cocción de piedra refractaria limita la dispersión del calor durante el ciclo de cocción, garantizando una cocción uniforme y un importante ahorro de energía.

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 para un aislamiento térmico eficaz.

La **temperatura de funcionamiento** del horno es de **50°C/320°C** y el **tiempo para alcanzar la temperatura** es de **aproximadamente 20 minutos**.

Cable de alimentación no incluido.

EL HORNO NO ESTÁ EQUIPADO CON UNA LUZ INTERNA

Pedido del cliente

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 620 x P 500 x A 295 mm
Dimensiones internas	L 410 x P 365 x A 100 mm
Potencia	1,6 Kw
Peso neto	23 Kg
Capacidad pizzas	1
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	50° C/ 320° C
Cámaras	1
Potencia resistencia en el cielo	800 W x 1
Potencia resistencia en el piso	800 W x 1
Volumen	0,16 m3
Panel de control	Mecánico
Diámetro de la pizza	Ø 320 mm
Resistencias	Blindadas
Aislamiento	Lana de roca
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Línea Nevo para pizza diámetro 320 mm
Puerta del horno	Puerta ciega
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm