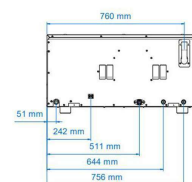
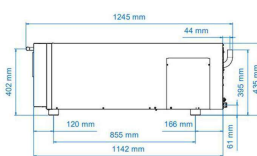
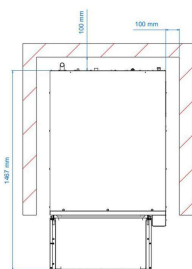
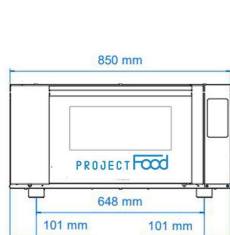


HORNO DECK ELÉCTRICO CON VAPOR DE 2 BANDEJAS 600X400 MM

SKU: PME2T1



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno eléctrico con 1 cámara de control digital para 2 bandejas de horno 600x400 mm

El horno eléctrico Project Food está diseñado para un óptimo éxito de la pizza ya que permite un completo control de la cocción del producto.

El horno se puede utilizar **para hornear n.2 bandejas 600x400 mm**

Su estructura **externa está hecha en Acero Inoxidable**

Las **resistencias interiores son blindadas y** esto permite a los hornos ofrecer robustez, fiabilidad y resistencia al desgaste.

El aislamiento en lana de roca evaporada para reducir al **mínimo el consumo de energía** y la dispersión de calor, de modo que tenga un eficaz aislamiento térmico.

El horno también tiene **iluminación interior** para poder controlar en todo momento el proceso de cocción de la pizza.

DATOS TECNICOS

Peso	65 kg
Dimensiones	85 × 98 × 43 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L850xP1250xH435 mm
Predisposición bandejas	2 bandejas 600×400 mm
Capacidad bandejas	1
Estructura horno	Acero inoxidable
Tipología cocción	Convección con vapor
Estructura interior	Acero inoxidable 430
Temperatura de funcionamiento	de 30°C a 350°C
Potencia absorbida (watt)	5500 Watt
Alimentación	Trifásica 380-400 V/3 N/50-60 Hz