

## HORNO PARA PIZZA ELÉCTRICO DE CÁMARA INDIVIDUAL PARA 4 PIZZAS Ø 40 CM | 2 BANDEJAS EN 60X40 - SERIE SMART

SKU: PFS1C4PZ



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### HORNO ELÉCTRICO DE UNA CÁMARA PARA 4 PIZZAS DIÁMETRO DE 40 CM O N.2 BANDEJAS 60X40 CM CON PANEL DIGITAL - SERIE "SMART"

El horno eléctrico **SMART** Projectfood está diseñado para garantizar una excelente cocción de los alimentos gracias al control total del proceso de cocción.

El horno se puede utilizar para acomodar **2 bandejas** del tamaño de **600 x 400 mm** o **4 pizzas con**

un diámetro de 400 mm cada una.

### Las características distintivas del horno son:

- **Materiales de alta calidad made in Italy:**

La **estructura externa** está compuesta por **acero inoxidable y chapa prepintada**, tratada para resistir a corrosión de todo tipo y garantizar el cumplimiento de las normas higiénicas.

La cámara de cocción está construida con chapa aluminizada, mientras que la **encimera** está hecha de **ladrillos refractarios** con un **espesor de 1,4 cm**.

- **Diseño elegante y robusto:**

La puerta delantera del horno está equipada con un **gran vidrio de doble cámara** que garantiza una excelente estanqueidad térmica dentro de la cámara, lo que permite una **visibilidad óptima** durante la cocción y le da elegancia al horno.

- **Eficiencia y aislamiento:**

El aislamiento del horno está hecho de **lana de roca evaporada**, mientras que la puerta está equipada con doble vidrio y sello. Ambas características están diseñadas para **minimizar el consumo de energía y la pérdida de calor**, lo que garantiza un **aislamiento térmico** eficaz y, como resultado, un consumo de energía reducido.

- **Tecnología avanzada incluida:**

El **panel de control digital** permite seleccionar una de las modalidades siguientes:

- Modalidad **automática**: para seleccionar programas de cocción preconfigurados o crear nuevos programas configurados por el operador;
- Modalidad **temperatura**: permite ajustar por separado la temperatura del cielo y la plataforma para una cocción homogénea;
- Modalidad **porcentaje**: permite ajustar la potencia de las resistencias por porcentaje de trabajo;
- Modalidad **mantenimiento**: permite mantener el horno a la temperatura deseada en la cámara durante los momentos de escaso trabajo;
- Modalidad **temporizador**: permite configurar el ciclo de cocción con un tiempo específico.

Además, la unidad de control digital permite:

- Configurar el **encendido programado** del horno en automático antes del servicio;
- Conectar el horno al cloud a través de una **aplicación web**, donde puede ver y consultar los errores y el consumo de energía del horno.

**Las resistencias internas están blindadas**, lo que confiere a los hornos una mayor robustez, fiabilidad y resistencia al desgaste en el tiempo.

El horno también está equipado con **iluminación interior** para poder controlar en todo momento el proceso de cocción.

La máquina se suministra con alimentación trifásica de **400 V** de 5 polos (se puede tener monofásica bajo pedido).

Los hornos de la línea SMART alcanzan la temperatura deseada en unos 30 minutos.

**La temperatura es regulable de +50°C a +450°C.**

#### Accesorios disponibles:

- Campana extractora de aspiración
- Campana extractora de condensación
- Cámara de fermentación
- Soporte para horno con o sin ruedas
- Alimentación monofásica

No dudes en contactarnos para obtener más detalles sobre el **horno** serie **SMART** y para discutir tus necesidades específicas. Nosotros de **Projectfood** estamos listos para ayudarte a encontrar la solución que mejor se adapte a tus necesidades.

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	114 kg
<b>Dimensiones</b>	115 × 115 × 57 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L1100xP1080xH415 mm
<b>Dimensiones cámara LxPxH</b>	L820xP840xH175 mm
<b>Capacidad pizzas</b>	4 pizzas
<b>Diámetro pizzas</b>	Ø 40 cm
<b>Capacidad bandejas</b>	N.2 bandejas EN 60×40 cm



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

<b>Número cámaras</b>	1
<b>Tipología mandos</b>	Digital
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	de 50°C a 450°C
<b>Potencia resistencia solera</b>	1150 Watt x 3
<b>Potencia resistencia techo</b>	1150 Watt x 3
<b>Resistencia</b>	1150 Watt x 6
<b>Potencia (watt)</b>	6900 Watt
<b>Platea</b>	Ladrillos refractarios
<b>Alimentación</b>	Trifásica 400 V
<b>Aislamiento</b>	Lana de roca evaporada
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable y chapa prepintada
<b>Luz</b>	Sí
<b>Puerta horno</b>	Puerta con vidrio grande
<b>Apilable</b>	Sí
<b>Línea horno</b>	Serie SMART