



**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

## HORNO PARA PANIFICACIÓN ELÉCTRICO CON CÁMARA DE MAYOR ALTURA PARA 2 BANDEJAS EN 60X40 - SERIE EMME

SKU: PFEA1C2TG



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

El horno eléctrico **EMME Projectfood** está diseñado para garantizar una excelente cocción de los alimentos, ofreciendo una experiencia sencilla gracias a los controles mecánicos.

El horno puede ser utilizado para acomodar **2 bandejas 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**.

La **cámara de cocción** se ha ampliado en **altura**, ofreciendo un espacio útil de **27 cm**.

- **Eficiencia y aislamiento:**

El aislamiento del horno está hecho de **lana de roca evaporada**, esta característica es ideal para **minimizar el consumo de energía y la pérdida de calor**, lo que garantiza un **aislamiento térmico** eficaz y, en consecuencia, un bajo consumo de corriente.

- **Panel de control intuitivo:**

El **panel de control mecánico** está compuesto por:

- Perilla para ajustar la temperatura de las resistencias del cielo
- Perilla para ajustar la temperatura de las resistencias de la solera
- Interruptor de On/Off
- Interruptor de la luz de la cámara
- Termómetro analógico que permite visualizar la temperatura en la cámara

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 EMME 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 **EMME** 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>	124 kg
<b>Dimensiones</b>	115 × 115 × 67 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L1100xP1080xH510 mm
<b>Dimensiones cámara LxPxH</b>	L820xP840xH270 mm
<b>Capacidad bandejas</b>	N.2 bandejas EN 60×40 cm
<b>Capacidad pizzas</b>	4 pizzas
<b>Diámetro pizzas</b>	Ø 40 cm
<b>Número cámaras</b>	1
<b>Tipología mandos</b>	Mecánico
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	de 50°C a 450°C



**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>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>Luz</b>	Sí
<b>Puerta horno</b>	Puerta con vidrio pequeño
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable y chapa prepintada
<b>Apilable</b>	Sí
<b>Línea horno</b>	Serie EMME