

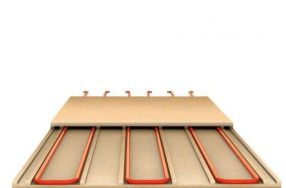


PROJECT Food®

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

HORNO PARA PIZZA ELÉCTRICO DE CÁMARA DOBLE PARA 4+4 PIZZAS Ø 35 CM - SERIE EVOX

SKU: PFX2C4PZ



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

HORNO ELÉCTRICO PREMIUM DE DOS CÁMARAS PARA 4 PIZZAS DIÁMETRO DE 35 CM CON PANEL DIGITAL - SERIE "EVOX"

El horno eléctrico **EVOX Projectfood** se distingue de otras series de hornos por sus características de alto rendimiento, que incluyen un diseño innovador, **control digital avanzado** y capacidad de cocción optimizada.

Estos hornos ofrecen un rendimiento confiable y una gama de características diseñadas para satisfacer las necesidades de cocinas profesionales que requieren un **alto rendimiento y precisión en la cocción**.

El horno se puede utilizar para acomodar **4 pizzas con un diámetro de 350 mm** cada una por cámara.

Las características distintivas del horno son:

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

La **estructura exterior** realizada completamente en **acero inoxidable** asegura el respeto de las normas higiénicas y garantiza la robustez del horno a lo largo de los años.

La cámara de cocción está construida en **acero inoxidable**, mientras que la **placa de cocción** está hecha de **ladrillos refractarios** con un **espesor de 2,5 cm**.

Las **resistencias de la solera** se colocan **dentro de los ladrillos refractarios**, lo que permite **cocciones más rápidas** y una **reducción del consumo de energía**.

- **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.

En la serie "**EVOX**", es posible optar por **la piedra refractaria en el cielo del horno** como optional. Esto ayuda a garantizar cocciones aún más homogéneas y de alta calidad.

- **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.

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

Esta serie está equipada con control para la descarga de humos 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 EVOX alcanzan la temperatura deseada en unos 20/25 minutos.

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

Accesorios disponibles:

- Campana extractora de aspiración
- Campana extractora de condensación
- Cielo de ladrillo refractario
- Soporte para horno con o sin ruedas
- Alimentación monofásica

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



PROJECT Food®

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

DATOS TECNICOS

Peso	211 kg
Dimensiones	116 × 116 × 88 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L1100xP1000xH720 mm
Dimensiones cámara LxPxH	L720xP720xH140 mm
Capacidad pizzas	4+4 pizzas
Diámetro pizzas	Ø 35 cm
Tipología mandos	Digital
Temperatura de funcionamiento	de 50°C a 450°C
Potencia resistencia solera	550 Watt x 12
Potencia resistencia techo	550 Watt x 12
Resistencia	550 Watt x 24
Potencia (watt)	13200 Watt
Número cámaras	2
Platea	Ladrillos refractarios
Alimentación	Trifásica 400 V
Aislamiento	Lana de roca evaporada
Estructura externa	Acero inox
Luz	Sí
Puerta horno	Puerta con vidrio grande
Apilable	No
Línea horno	Serie EVOX