



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

Página: 1

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

SKU: PFS2C4PZ



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

HORNO ELÉCTRICO DE DOS CÁMARAS 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 por cámara.

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

Peso	189 kg
Dimensiones	115 × 115 × 90 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L1100xP1080xH745 mm
Dimensiones cámara LxPxH	L820xP840xH175 mm
Capacidad bandejas	N.2+2 bandejas EN 60×40 cm
Capacidad pizzas	4+4 pizzas
Diámetro pizzas	Ø 40 cm



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

Número cámaras	2
Tipología mandos	Digital
Temperatura de funcionamiento	de 50°C a 450°C
Potencia resistencia solera	1150 Watt x 6
Potencia resistencia techo	1150 Watt x 6
Resistencia	1150 Watt x 12
Potencia (watt)	20000 Watt
Platea	Ladrillos refractarios
Alimentación	Trifásica 400 V
Aislamiento	Lana de roca evaporada
Luz	Sí
Puerta horno	Puerta con vidrio grande
Apilable	Sí
Estructura externa	Acero inoxidable y chapa prepintada
Línea horno	Serie SMART