



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

**SKU:** PFG2C4PZ



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### HORNO ELÉCTRICO DE DOS CÁMARAS PARA 4 PIZZAS DIÁMETRO DE 40 CM O N.2 BANDEJAS 60X40 CM CON PANEL MECÁNICO - SERIE "GLASS"

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

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 **vidrio aumentado** 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**, 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.

Esta serie de hornos permite tener como **optional también toda la cámara en ladrillos refractarios**.

- **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 GLASS 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
- Cámara de ladrillo refractario
- Soporte para horno con o sin ruedas
- Alimentación monofásica

No dudes en contactarnos para obtener más detalles sobre el **horno** serie **GLASS** 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>                            | 189 kg                      |
| <b>Dimensiones</b>                     | 115 × 115 × 90 cm           |
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b> | L1100xP1080xH745 mm         |
| <b>Dimensiones cámara LxPxH</b>        | L820xP840xH175 mm           |
| <b>Capacidad bandejas</b>              | N. 4+4 bandejas EN 60×40 cm |
| <b>Diámetro pizzas</b>                 | Ø 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>Capacidad pizzas</b>              | 4+4 pizzas                          |
| <b>Número cámaras</b>                | 2                                   |
| <b>Tipología mandos</b>              | Mecánico                            |
| <b>Temperatura de funcionamiento</b> | de 50°C a 450°C                     |
| <b>Potencia resistencia solera</b>   | 1150 Watt x 6                       |
| <b>Potencia resistencia techo</b>    | 1150 Watt x 6                       |
| <b>Resistencia</b>                   | 1150 Watt x 12                      |
| <b>Potencia (watt)</b>               | 13800 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 grande            |
| <b>Apilable</b>                      | Sí                                  |
| <b>Estructura externa</b>            | Acero inoxidable y chapa prepintada |
| <b>Línea horno</b>                   | Serie GLASS                         |