

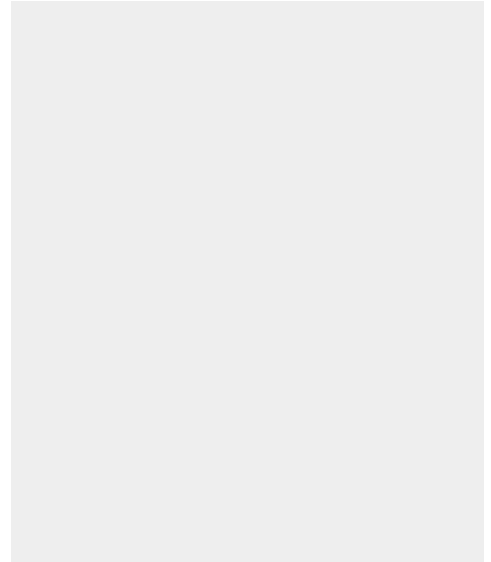
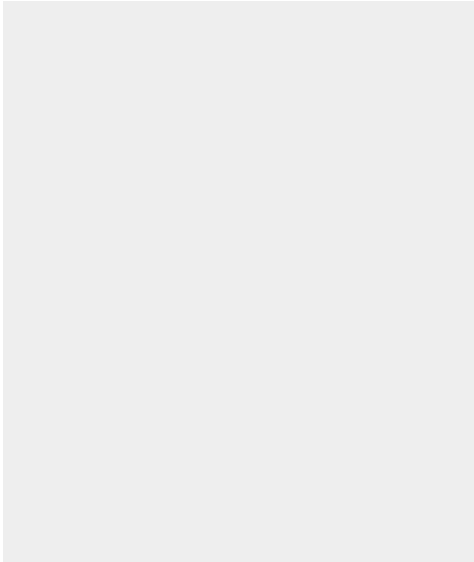


PROJECT Food®

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 9+9 PIZZAS Ø 35 CM - SERIE EMME

SKU: PFE2C9PZ



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

HORNO ELÉCTRICO DE DOS CÁMARAS PARA 9 PIZZAS DIÁMETRO DE 35 CM CON PANEL MECÁNICO - SERIE "EMME"

El horno eléctrico **EMME Projectfood** está diseñado para garantizar un excelente rendimiento en la cocción de alimentos, ofreciendo una excelente relación calidad-precio a un costo asequible.

El horno se puede utilizar para acomodar **9 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 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**.

- **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 el cielo 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 EMME alcanzan la temperatura deseada en unos 30/35 minutos.

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

Accesorios disponibles:

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

Peso	300 kg
Dimensiones	144 × 142 × 90 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L1360xP1315xH745 mm
Dimensiones cámara LxPxH	L990xP660xH140 mm
Capacidad pizzas	9+9 pizzas
Diámetro pizzas	Ø 35 cm
Número cámaras	2
Tipología mandos	Mecánico
Temperatura de funcionamiento	de 50°C a 450°C
Potencia resistencia solera	2200 Watt x 6



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

Potencia resistencia techo	2200 Watt x 6
Resistencia	2200 Watt x 12
Potencia (watt)	26400 Watt
Platea	Ladrillos refractarios
Alimentación	Trifásica 400 V
Aislamiento	Lana de roca evaporada
Luz	Sí
Puerta horno	Puerta con vidrio pequeño
Apilable	Sí
Estructura externa	Acero inoxidable y chapa prepintada
Línea horno	Serie EMME