



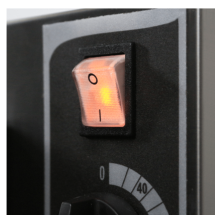
PROJECT Food®

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 INCREMENTADA EN ALTURA CON PUERTA DE VIDRIO PARA 1 PIZZA Ø 32 CM

SKU: PFF1C32H



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

HORNO ELÉCTRICO DE UNA CÁMARA INCREMENTADA EN ALTURA PARA 1 PIZZA DIÁMETRO DE 32 CM CON PANEL MECÁNICO

El horno eléctrico **Projectfood** está diseñado para calentar una amplia gama de platos sin ocupar demasiado espacio en tu entorno de trabajo, ofreciendo una **excelente relación calidad-precio** a un costo asequible.

El horno se puede utilizar para acomodar **1 pizza con un diámetro de 320 mm** cada una. **La altura de la cámara se incrementa con altura 180 mm.**

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.

- **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
- Perilla para ajustar el temporizador del horno
- Interruptor de On/Off
- Interruptor de luz
- Luz indicadora de temperatura

Las **resistencias internas están blindadas**, lo que confiere a los hornos una mayor robustez, fiabilidad y resistencia al desgaste en el tiempo.

La temperatura puede ajustarse **de +50°C a +320°C.**

El horno también está equipado con **iluminación interior** para poder controlar en todo momento el

proceso de cocción.

La máquina se suministra con **alimentación monofásica**.

No dudes en contactarnos para obtener más detalles sobre el **horno** 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	33 kg
Dimensiones	67 × 60 × 51 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L615xP500xH365 mm
Dimensiones cámara LxPxH	L410xH360xH180 mm
Diámetro pizzas	Ø 32 cm
Capacidad pizzas	1 pizza
Número cámaras	1
Tipología mandos	Mecánico
Estructura externa	Acero inox
Temperatura de funcionamiento	de 50°C a 320°C
Potencia resistencia solera	800 Watt
Potencia resistencia techo	800 Watt
Resistencia	N.2 x 800 Watt
Potencia (watt)	1600 Watt
Platea	Ladrillos refractarios
Alimentación	230 V/1 N/50 Hz
Aislamiento	Lana de roca evaporada



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

Luz

Sí

Puerta horno

Puerta con vidrio pequeño

Apilable

Sí