

## HORNO PARA PIZZA ELÉCTRICO DE CÁMARA INDIVIDUAL CON PUERTA CIEGA PARA 1 PIZZA Ø 32 CM

SKU: PFF1C32A



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### HORNO ELÉCTRICO DE UNA CÁMARA PARA 1 PIZZA DIÁMETRO DE 32 CM CON PANEL MECÁNICO

El horno eléctrico [Projectfood](http://www.projectfood.it) 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.

### 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 del horno
- Perilla para ajustar el temporizador del horno
- Interruptor de On/Off
- 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 no tiene iluminación interior.

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.



**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>Peso</b>	23 kg
<b>Dimensiones</b>	67 × 60 × 34 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L615xP500xH280 mm
<b>Dimensiones cámara LxPxH</b>	L410xP360xH90 mm
<b>Capacidad pizzas</b>	1 pizza
<b>Diámetro pizzas</b>	Ø 32 cm
<b>Número cámaras</b>	1
<b>Tipología mandos</b>	Mecánico
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	de 50°C a 320°C
<b>Potencia resistencia solera</b>	800 Watt
<b>Potencia resistencia techo</b>	800 Watt
<b>Resistencia</b>	N.2 x 800 Watt
<b>Potencia (watt)</b>	1600 Watt
<b>Estructura externa</b>	Acero inox
<b>Platea</b>	Ladrillos refractarios
<b>Alimentación</b>	230 V/1 N/50 Hz
<b>Aislamiento</b>	Lana de roca evaporada
<b>Luz</b>	No
<b>Puerta horno</b>	Puerta ciega
<b>Apilable</b>	Sí