

## HORNO PARA PIZZA ELÉCTRICO DE CÁMARA TRIPLE CON PUERTA CIEGA PARA 1+1+1 PIZZA Ø 45 CM | 1+1+1 BANDEJA EN 60X40

**SKU:** PFF3C45A



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### HORNO ELÉCTRICO DE TRES CÁMARAS PARA 1 PIZZA DIÁMETRO DE 45 CM O N.1 BANDEJA EN 60X40 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 bandeja** del tamaño de **600 x 400 mm**, o **1 pizza con un diámetro de 450** 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.

- **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 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 +45°C a +450°C**.

El horno no tiene iluminación interior.

La máquina se suministra con **alimentación trifásica 400 V** de 5 polos (se puede tener monofásica bajo petición).

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

## DATOS TECNICOS

|                                        |                           |
|----------------------------------------|---------------------------|
| <b>Peso</b>                            | 124 kg                    |
| <b>Dimensiones</b>                     | 97 × 77 × 103 cm          |
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b> | L915xP690xH900 mm         |
| <b>Dimensiones cámara LxPxH</b>        | L620xP500xH120 mm         |
| <b>Diámetro pizzas</b>                 | Ø 45 cm                   |
| <b>Capacidad bandejas</b>              | N.1+1+1 bandejas EN 60×40 |
| <b>Capacidad pizzas</b>                | 1+1+1 pizzas              |
| <b>Número cámaras</b>                  | 3                         |
| <b>Tipología mandos</b>                | Mecánico                  |
| <b>Temperatura de funcionamiento</b>   | de 45°C a 450°C           |
| <b>Potencia resistencia solera</b>     | 2000 Watt x 3             |
| <b>Potencia resistencia techo</b>      | 2000 Watt x 3             |
| <b>Resistencia</b>                     | N.6 x 2000 Watt           |
| <b>Potencia (watt)</b>                 | 12000 Watt                |
| <b>Platea</b>                          | Ladrillos refractarios    |
| <b>Alimentación</b>                    | Trifásica 400 V           |
| <b>Aislamiento</b>                     | Lana de roca evaporada    |
| <b>Luz</b>                             | No                        |
| <b>Puerta horno</b>                    | Puerta ciega              |
| <b>Apilable</b>                        | Sí                        |
| <b>Estructura externa</b>              | Acero inox                |