



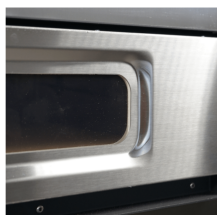
PROJECT Food®

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 TRIPLE CON PUERTA DE VIDRIO PARA 1+1+1 PIZZA Ø 45 CM | 1+1+1 BANDEJA EN 60X40

SKU: PFF3C45V



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** 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 de la luz de la cámara
- 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 también está equipado con **iluminación interior** para poder controlar en todo momento el proceso de cocción.



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

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.

DATOS TECNICOS

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