

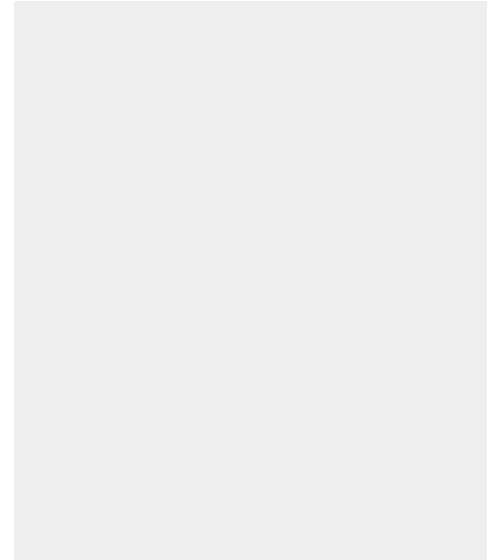
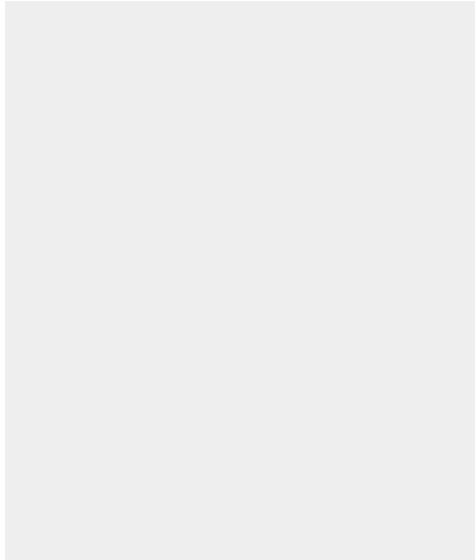


PROJECT Food®

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 ROTATIVO DE GAS DE CÁMARA INDIVIDUAL PARA 13 PIZZAS Ø 30 CM

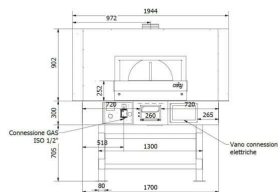
SKU: PFGR13PZ



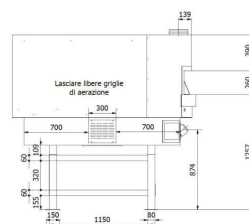
I prodotti sono realizzati artigianalmente
Le misure possono subire variazioni



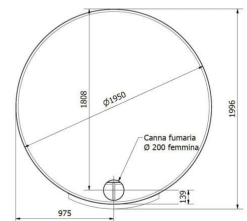
I prodotti sono realizzati artigianalmente
Le misure possono subire variazioni



I prodotti sono realizzati artigianalmente
Le misure possono subire variazioni



I prodotti sono realizzati artigianalmente
Le misure possono subire variazioni



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

HORNO DE GAS DE MESA ROTATIVA DE 13 PIZZAS DIÁMETRO DE 30 CM UN ESTANTE FIJO CON UN DIÁMETRO DE 150 CM

La **cocción se vuelve más simple y homogénea gracias a la rotación de la placa de cocción**, una innovación que ha revolucionado el trabajo del pizzero y no solo.

Gracias a esta nueva tecnología, el horno giratorio gestiona completamente la cocción de la pizza:

con su movimiento giratorio, distribuye uniformemente el calor en cada punto, eliminando la necesidad de girar manualmente las pizzas durante la cocción y minimizando el lado radiante.

Esto significa que el pizzero puede centrarse principalmente en las etapas de preparación y condimento, sin tener que controlar constantemente la cocción de las pizzas. Esto permite **aumentar el volumen de horneado y reducir los tiempos de espera generales.**

El horno se puede utilizar para acomodar **13 pizzas con un diámetro de 300 mm** cada una.

Las características distintivas del horno son:

- **Materiales de alta calidad made in Italy:**

La estructura de la cámara y la encimera de los modelos giratorios están construidos con **ladrillos refractarios**, lo que garantiza una resistencia al calor y un rendimiento óptimo durante la cocción.

La **encimera** de este modelo de horno es **fija** con un **diámetro interior de 150 cm.**

El tamaño de la **boca** del horno tiene **una anchura de 52 cm y una altura de 26 cm.**

- **Panel de control intuitivo:**

El **panel de control** permite controlar la temperatura del horno, ajustar la potencia de los quemadores y la velocidad de rotación de la solera.

También está equipado con **mando a distancia** para el control remoto de las funciones principales del horno.

- **Conexiones:**

El horno está equipado con un tubo de salida de diámetro 200 mm.

La máquina se suministra con **alimentación de metano** (a petición se puede tener de GLP) con la **adición de resistencia eléctrica de respaldo.**

En los hornos de gas, el componente eléctrico es esencial para alimentar la pantalla electrónica, la electroválvula y el chispeador.

Accesorios disponibles:

- Revestimiento exterior

Este tipo de hornos puede ser configurado a medida, ofreciendo la **posibilidad de elegir la alimentación de leña o leña mixta gas.** No dudes en ponerte en contacto con nosotros 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 | 2600 kg |
| Dimensiones | 200 × 200 × 160 cm |
| Dimensiones externas LxPxH (mm) | L1950xP1950xH1920 mm |
| Diámetro placa cocción | 1500 mm |
| Capacidad pizzas | 13 pizzas |
| Diámetro pizzas | Ø 30 cm |
| Número cámaras | 1 |
| Alimentación horno | Gas – eléctrico |
| Potencia de gas | Nominal 28,5 kW |
| Potencia eléctrica | 6,5 kW |
| Tipología mandos | Touch |
| Platea | Ladrillos refractarios |
| Apilable | No |