Horno de pizza de doble cámara 3000W **code: 220283**

Ideal para hacer pizzas, pan, lasañas, etc.
Sus dimensiones compactas lo hacen perfecto para cocinas pequeñas o food trucks.
El uso de materiales de alta calidad garantiza una larga vida útil.
Carcasa de acero inoxidable de alta calidad AISI 430, fácil de limpiar y mantener.
La cámara del horno mide 410×420×(H)120 mm para pizzas u otros platos.
Suelo de la cámara revestido con piedra de chamota; ésta acumula el calor que da como resultado fondos de pizza crujientes.
Cada resistencia es de 1000W y puede ajustarse independientemente de 50°C a 350°C.
La puerta está equipada con una ventana y la cámara tiene una luz, lo que permite seguir el proceso de cocción.
La puerta se puede abrir sin detener el proceso de calentamiento.
Puede funcionar en modo continuo o con un temporizador.
El temporizador se puede programar hasta 120 minutos y cuando se termina el tiempo el horno deja de calentar.
Equipado con cable de alimentación de ± 1,7 m de longitud con enchufe con toma de tierra. Las cámaras se calientan mediante 3 resistencias eficaces: una superior, una inferior y otra situada entre las dos cámaras.

- Suelo de la cámara revestido de ladrillo refractario, ideal para la pizza.
- Potente, calienta hasta 350˚C.
- Puerta con ventana, la apertura no interrumpe la calefacción.
- Para pizzas de hasta ø 39 cm.
- Equipado con un temporizador de 120 minutos.

CÃ³digo	V	W	LxWxH (W)
220283	230	3000	580x560x(H)435