BASIC6L

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS

CARACTERÍSTICAS

- Horno electrico para cocción de 6 pizzas de 32 cm.
- Plano de cocción de piedra refractaria que distribuye el calor de manera uniforme.
- Aislamiento en lana de roca evaporada mantiene el calor dentro del horno.
- Controles de temperatura manual, que permiten el ajuste preciso de la temperatura de la parte superior y de la piedra de la camara.
- Iluminación interna permite visualizar el estado de cocción.

ESPECIFICACIONES

MADE IN ITALY

Modelo	Temperatura	Eléctrica (Trifasica)	Amperaje	Potencia	Medida Interna Camara
	°c	Vol/Hz	A	Kw	Largo 980 mm Ancho 660 mm Alto 140 mm
BASIC6L	Min. 45 Max. 455	230/60	31.3	7.2	

Construccion Duradera

Fabricado en acero inoxidable y Resistencias acorazadas.

Diseño Moderno y Eficiente

Mango ergonómico, Controles intuitivos, que permiten calibrar por separado temperaturas de la camara.

Control de Coccion

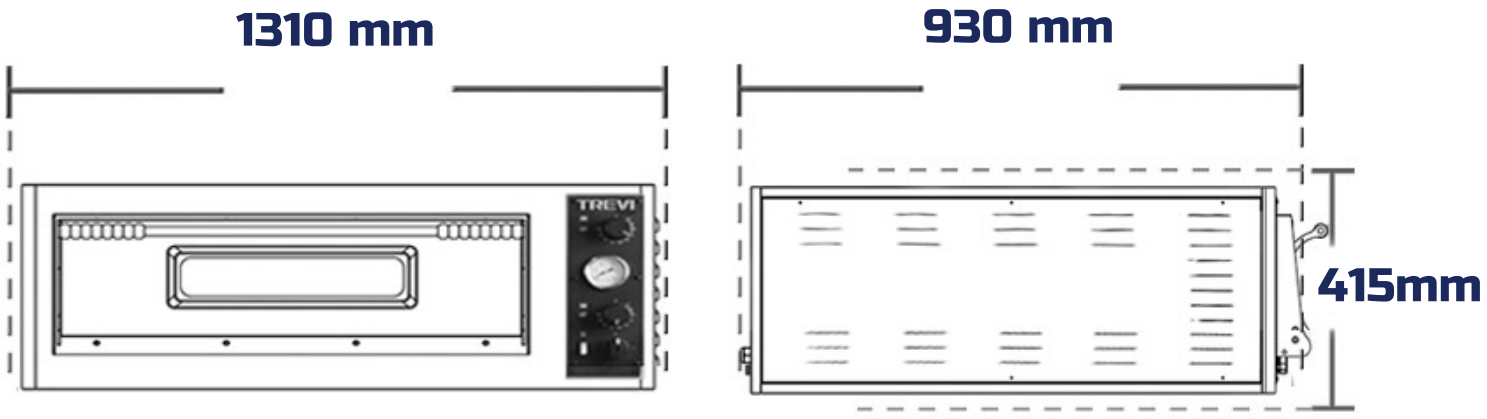
Luz Interna y puerta de apertura abatible de cristal que permite la visibilidad hacia el interior de la cámara.

BASIC6L

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS

DIMENSIONES

Peso neto: 115 kg



DIMENSIONES DEL EMBALAJE

Largo	Ancho	Alto	Peso
1430 mm	1070 mm	570 mm	130 kg

BENEFICIOS

- Horno para cocción de pizzas de manera rápida y uniforme, gracias a su alta potencia y distribución eficiente del calor. obteniendo una base crujiente y un dorado perfecto, similar a las pizzas de horno de leña.

- Versatilidad al cocinar variedad de alimentos adicional a las pizzas, como tartas, panes, empanadas y otros alimentos que requieran cocción a alta temperatura.

- Eficiencia energética ya que el aislamiento en lana de roca ayuda a reducir el consumo de energía.

- El reloj de temperatura permite un control preciso de la cocción, garantizando resultados consistentes y de alta calidad en cada pizza.

- Facilidad de limpieza y mantenimiento, porque las altas temperaturas queman los residuos o desechos orgánicos que puedan quedar luego de la cocción, por lo que la piedra refractaria del horno solo requiere una limpieza muy sencilla.