

# TRAYS99

## HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS 2 CAMARAS



### CARACTERÍSTICAS

- Horno de 2 cámaras Para cocción de 9 + 9 pizzas de 35 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 forma independiente en cada cámara.
- Iluminación interna permite visualizar el estado de cocción.

### ESPECIFICACIONES



| Modelo  | Temperatura         | Eléctrica | Amperaje | Potencia | Medida Interna Camara                         |
|---------|---------------------|-----------|----------|----------|---|
|         | °C                  | Vol/Hz    | A        | Kw       | Largo 1230 mm<br>Ancho 1080 mm<br>Alto 170 mm |
| TRAYS99 | Min. 45<br>Max. 455 | 400/60    | 114.8    | 30.6     |   |



#### Construcción Duradera

Fabricado en acero inoxidable, cristal templado y 12 Resistencias acorazadas.



#### Diseño Moderno y Eficiente

Mangos ergonómicos, Controles intuitivos, que permiten calibrar por separado temperaturas de cada cámara.



#### Control de Coccion

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

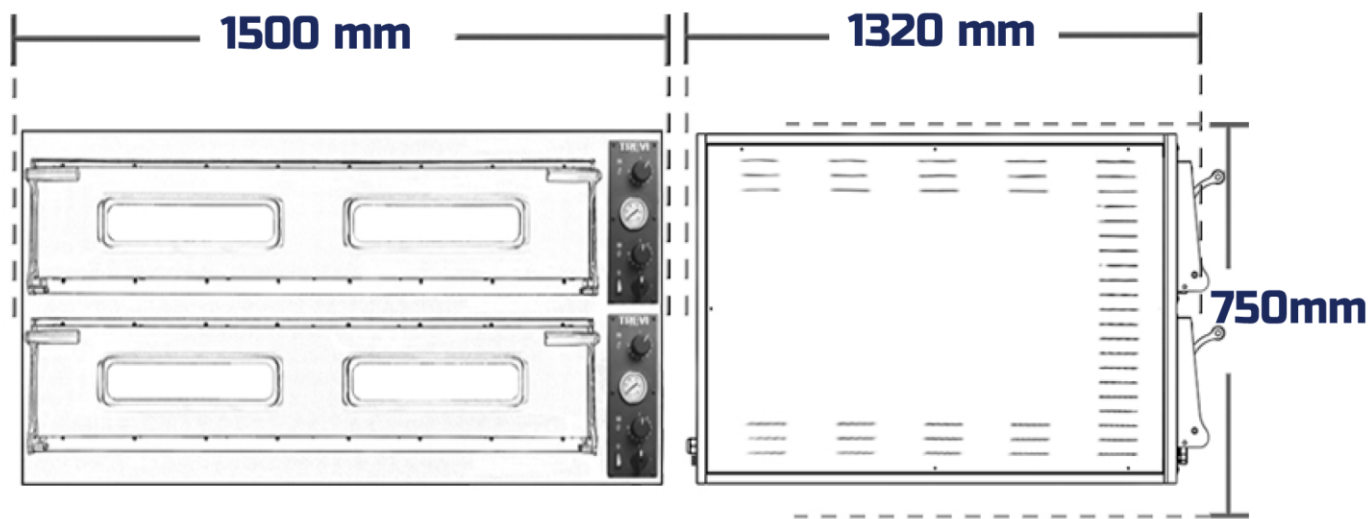


# TRAYS99

## HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS 2 CAMARAS

### DIMENSIONES

Peso neto: 307 kg



### DIMENSIONES DEL EMBALAJE

| Largo   | Ancho   | Alto   | Peso   |
|---------|---------|--------|--------|
| 1580 mm | 1450 mm | 880 mm | 332 kg |

### BENEFICIOS

- Horno de gran capacidad y rendimiento 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.