



Horno eléctrico monocámara modular con cámara

El tablero digital de control, gracias a un cómodo botón cursor (scroller), permite seleccionar fácilmente todos los parámetros; respecto a la versión electromecánica ofrece, además, las siguientes funciones:

- Encendido programado
- Temporizador de cocción
- Programa de limpieza
- Función Economy (optimiza la potencia absorbida, manteniendo la temperatura en la cámara).

Panel mandos enfriado por ventilación forzada.

Posibilidad de efectuar cocción tradicional sobre la piedra directa o bien cocción en bandeja.

Regulación termostática de la temperatura a través de mando electrónico (precisión 1 °C).

Frontal, puerta y tirador ergonómico en acero inox. con empuñaduras en material aislante.

Cámara de cocción en acero inox.

Vidrio cerámico en puerta.

Aislamiento en fibra cerámica y lana de roca eco compatibles .

Plano de cocción refractario alveolar.

Temperatura de ejercicio máx. 400°C.

Termóstato de seguridad con rearme manual.

Rebaja-cámara para el ahorro energético.

Iluminación interior halógena.

Descarga de humos regulable mediante chimenea exterior.

Dimensiones externas: 1450x1505x400h mm.

Dimensiones internas: 1130x1080x150h mm.

Voltaje: 400-3N

Potencia máx: 13,2kW

Consumo medio hora: 9kW

<b>9 Pizze ø 35</b>	<b>4 Pizze ø 45</b>	<b>4 Teglie 60x40</b>
<b>72</b>	<b>20</b>	<b>12</b>