Horno para pizza eléctrico de PIZZA GROUP, modelo **5509C**

Este horno es una opción de primera clase para aquellos que buscan un equipo confiable y de alto rendimiento para la preparación de pizzas. Con su diseño elegante, tecnología avanzada y resultados consistentes, este horno te permitirá ofrecer a tus clientes una experiencia gastronómica excepcional.

Horno para pizza HORNO PARA PIZZA 550 NAPOLITANO de PIZZA GROUP

El horno para pizza **550 Napolitano del grupo Pizza Group, Romagsa**, es una opción de primera clase para aquellos que buscan un equipo confiable y de alto rendimiento para la preparación de pizzas. Con su diseño elegante, tecnología avanzada y resultados consistentes, este horno te permitirá ofrecer a tus clientes una experiencia gastronómica excepcional. **¡Prepara pizzas irresistibles con este horno de calidad profesional!**

EL Horno Napolitano 550 de PizzaGroup ha sido probado por pizzaioli con una gran experiencia directamente en
nuestros laboratorios, viendo horneada la conocida Pizza Napolitana en 90 segundos.

Su estructura interna está completamente recubierta de piedras, con un nivel extra de piedra típica italiana en el fondo, lo que garantiza que
el calor permanezca dentro de la cámara. Su potencia lo hace único y gracias al aislamiento proyectado en una hora y media está listo para usar. La innovadora campana de aspiración está provista de un control de velocidad variable conectado a la pantalla de control LED de 5 pulgadas, Gracias a su sistema revolucionario, aspira el humo manteniendo la temperatura constante dentro de la cámara sin crear puntos fríos o calientes.

- Altura de la cámara de cocción de 20 cm, para facilitar el manejo de la pala para la pizza.
- Pantalla de control de pantalla táctil de 5 “
- Cámara de fermentación integrada, sigue el diseño del horno
- Luces internas: dos para máxima visualización.
- Puerta de la cámara extraíble con manija especial.
- Superficie de cocción combinada de 50 mm de espesor.
- Mayor aislamiento para un mayor ahorro energético y conseguir una superficie lateral fría
- SZP Smart Zone Power, la potencia adecuada en el momento correcto y en el lugar correcto, para un significativo ahorro de energía - 20% (en comparación con un horno con administración de energía tradicional)
- Encimera útil en piedra natural sinterizada alimentaria, para una limpieza inmediata y sencilla.

CAMPANA DE ASPIRACIÓN

• Motor de aspiración de gran capacidad: 662 m3/h
• Velocidad variable: 1 - 100%
• Alimentación: 230 V monofásica
• Potencia máxima: 0,15 kW

FERMENTADOR DE TEMPERATURA CONTROLADA

• Temperatura regulable: 20 a 60°C
• Bandeja soporte para humidificador
• Capacidad: 10 cajas de plástico tamaño 60 x 40 x 9 cm
• Alimentación: 230 V monofásica

- Potencia máxima: 1,8 kW
- Consumo máximo medio por hora: 0,9 kWh

CARACTERÍSTICAS DEL 5506C

Dimensiones externas (mm) 1530 x 1725 x 1825
Dimensiones cámara (mm) 1050 x 1050 x 200
Temperatura máx. (ºC) 515
Potencia máxima (Kw) 23,6
Alimentación 400V 3 - 50/60 Hz
Peso neto (Kg) 435

Pizza group, es un fabricante italiano con muy buen producto, stock minimos siempre disponible entrega inmediata.

Ideal pizzerias, restaurantes y establecimientos donde la pizza es un elemento principal de la carta y tienen una capacidad de sala y de producción considerable.

Si necesitas más información sobre el **5509C de Pizza Group,** no dudes en contactar con nosotros. Nuestro equipo está siempre dispuesto a ayudarte a encontrar el horno que más se adecue a las características y exigencias de tu negocio.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1530 x 1725 x 1825 mm