

SAGE SPZ820BSS4EEU1 HORNO PARA PIZZA PIZZAIOLO

Pizzaiolo es el primer horno de sobremesa doméstico que **alcanza los 400°C y cocina una pizza en 2 minutos como lo haría un horno de leña**. Este horno reproduce los **tres tipos de calor** que genera un horno de leña: por **contacto, suelo radiante y de convección**. Nuestro **sistema Element iQ** también replica el entorno de horneado ideal para pizzas al estilo neoyorquino, a la sartén, con masa fina y crujiente e incluso pizzas congeladas.



- Potencia: 2.250 W.
- Voltaje: 220–240 V.
- Capacidad: pizza de 30 cm.
- **Ajustes: 7 modos predefinidos y 1 manual.**
- **Calor por conducción para evitar que se quemé la base:** La bandeja dinámica, que se controla de forma independiente, está diseñada para ubicarse directamente sobre las resistencias de metal Incoloy, que ajustan la temperatura al instante. La cordierita se calienta de forma rápida y uniforme para mantener la temperatura correcta y cocinar las pizzas a la perfección como en un horno de leña.
- **Calor radiante para lograr bordes tostados:** El calor radiante intenso se controla de manera uniforme gracias a la resistencias de Sage pendientes de patentes, así ya no tendrás que girar la comida. Los reflectores parabólicos que intensifican el calor potencian la eficacia de las resistencias superiores proyectando el calor en los bordes de la pizza. El diseño que integra la bandeja en la puerta del horno acerca la pizza a las resistencias y hace que introducirla y retirarla sea más fácil.

- **Calor convectivo para cocer los ingredientes:** En pizzas al estilo horno de leña y estilo napolitano, el deflector optimizado está diseñado para proteger los ingredientes delicados del calor intenso y proyectarlo hacia los bordes para lograr el efecto tostado.
- **Retención de calor y uso seguro:** Gracias a la combinación de la ventana frontal resistente al calor con cristal doble y el aislamiento de varios materiales que rodean la cámara de calor, se asegura que las temperaturas extremas permanezcan dentro del horno y las superficies exteriores se mantengan lo más frías posible.
- **Sistema Element iQ™:** Los algoritmos de nuestro sistema Element iQ calculan la potencia necesaria para crear el entorno de cocción perfecto. Gracias al diseño innovador del interior con sensores, al control de temperatura PID y a la tecnología deflectora optimizada, el sistema ajusta qué resistencias usar y la potencia de cada una para garantizar que la pizza que elijas se cocine a la perfección.
- Acc. incl.: pala para pizzas, sartén para pizzas.
- Horno para pizza de acero inox. cepillado.



<https://marketinginfo.es/sage-spz820bss4eeu1>

DATOS LOGÍSTICOS:

- Código de Barras: 9312432030861
- Unidades de Embalaje: 1
- Medidas producto (An-Al-Pr): 47,20 X 27,30 X 46,50 cm
- Peso neto producto: 16,000 Kg
- Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 55,00 X 55,00 X 48,00 cm
- Peso bruto embalaje unitario: 24,500 Kg
- Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 59,00 X 57,00 X 50,00 cm
- Peso bruto embalaje: 25,000 Kg