

Pedido del cliente

**Horno pequeño eléctrico 2 pizzas diámetro 450 mm 2
cámaras 8 Kw puerta de vidrio con luz guías para insertar
bandejas**

Precio: 1.018,00 € + IVA



Referencia: SIMPLE2/50PLUS

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Hornos eléctricos para pizza

Breve descripción

- El horno es ideal para hornear 2 pizzas de 450 mm de diámetro
 - El panel de control es mecánico y cuenta con un termómetro.
 - Presencia de guías 1+1 para bandejas
 - Campana estética superior
 - Las resistencias están blindadas, son robustas, fiables y resistentes al desgaste
 - El aislamiento de lana de roca evaporada garantiza un consumo energético mínimo
 - La superficie de cocción de piedra refractaria permite mantener el calor y alcanzar altas temperaturas
 - Puerta de vidrio con iluminación interior para controlar constantemente el proceso de cocción
-

Descripción

Horno pequeño eléctrico para 2 pizzas con un diámetro de 450 mm, equipado con 2 cámaras con puertas de vidrio, temperatura de 455°C con control mecánico. Completa con guías para la inserción de la bandeja.

Los hornos de pizza pequeños con diseño compacto son ideales no sólo para pizzerías, sino también para restaurantes, bares, hoteles y todas las actividades en las que sea necesario cocinar o calentar pizza.

Su **estructura externa es de acero inoxidable y chapa prepintada**, materiales de excelente calidad que ofrecen una buena relación calidad/precio.

La **puerta es de vidrio** y tiene un mango lateral para facilitar las operaciones de apertura y cierre, y también cuenta con iluminación interna para controlar constantemente el proceso de cocción.

Lo que distingue a los hornos de esta gama es la **superficie de cocción de piedra refractaria (14 mm de espesor)**. Esta característica permite que el horno conserve el calor y alcance temperaturas más altas incluso después de ser abierto. Así, la base de cocción de ladrillos refractarios limita la dispersión del calor durante el ciclo de cocción, garantizando una cocción uniforme y un importante ahorro de energía.

El horno tiene 2 cámaras, cada una con capacidad para 1 pizza.

El horno está equipado con guías 1+1 para las bandejas.

Las **resistencias internas están blindadas**, lo que permite que los hornos ofrezcan robustez, fiabilidad y resistencia al desgaste.

Pedido del cliente

El **aislamiento está hecho de lana de roca** evaporada para minimizar el consumo de energía y la pérdida de calor, proporcionando así un aislamiento térmico eficaz.

La **temperatura de funcionamiento** del horno es de **45°C/455°C** y el **tiempo para alcanzar la temperatura** es de aproximadamente **20 minutos**.

IMPORTANTE:

El horno de pizza tiene 3 resistencias y 3 termostatos.

La resistencia central se reparte entre las cámaras y hace tanto de cielo para la cámara inferior como de piso para la cámara superior. Sólo hay una cámara.

Cada termostato controla una resistencia y la sonda del termostato de la resistencia central está situada en la cámara inferior.

Cable de alimentación no incluido.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 850 x P 680 x A 635 mm
Dimensiones internas	L 540 x P 505 x A 140 mm - para dos cámaras
Potencia	8 Kw
Peso neto	87 Kg
Capacidad pizzas	1 + 1
Tensión	Trifásico-400 V (a solicitud monofásico-230 V)
Temperatura de funcionamiento	45°C-455°C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	2000 W x 2
Potencia resistencia en el piso	2500 W x 1
Panel de control	Mecánico
Diámetro de la pizza	Ø 450 mm
Resistencias	Blindadas
Aislamiento	Lana de roca
Línea de horno	Línea Nevo para pizza diámetro 320 mm
Puerta del horno	Puerta con vidrio pequeño
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Disponibilidad	Disponibile a Magazzino