

Pedido del cliente

**Horno eléctrico ventilado digital 4+4 pizzas Ø 35,
resistencias internas, campana de condensación y cámara
de fermentación**

Precio: 8.623,00 € + IVA



Referencia: GENIUSAIR4CC4

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Genius

Breve descripción

- El **horno de pizza profesional GENIUS** de Gastrodomus, **marcado MADE IN ITALY y CE**, es capaz de satisfacer a los profesionales de la pizza más exigentes. De hecho, es un horno que se adapta a las diferentes necesidades de cocción, desde el pan hasta la pastelería y la gastronomía, gracias a su ventilación interna que garantiza una cocción uniforme de los alimentos
- Dispone de la **máxima visibilidad** en el interior **gracias a su gran ventana**
- Además, el **panel digital** permite configurar hasta 9 programas de cocción, indicando tiempo y temperatura en función del producto a cocinar.
- Las **resistencias internas de piedra refractaria** permiten una **cocción más rápida y un menor consumo de energía**
- **Equipado con iluminación LED interna** de 12 voltios para supervisar correctamente el proceso de cocción

Descripción

Horno eléctrico ventilado para 4+4 pizzas Ø 350 mm resistencias internas a la piedra refractaria 2 cámaras control digital 16,6 Kw completo de campana y célula de fermentación.

El horno eléctrico mecánico está diseñado para una excelente cocción de pizzas, ya que permite un control total del proceso de cocción. El horno permite hornear **4+4 pizzas de 350 mm de diámetro**.

La **célula de fermentación** tiene capacidad para **6 masas**, el espacio entre las bandejas es de 90 mm.

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

El horno eléctrico consta de **dos cámaras** y dos **paneles de control digital** externos donde, además de los **botones de encendido y apagado**, es posible configurar hasta 9 programas de cocción, tiempo de encendido y apagado del horno, tiempo y temperatura según el producto a cocinar.

Las **resistencias** se encuentran en el interior de la piedra refractaria.

La principal característica del Genius es la posibilidad de tener el horno con **cocción ventilada**. Esta característica ofrece **numerosas ventajas, como la uniformidad de la cocción dentro de la cámara** (el pizzero no tiene que girar la pizza a mitad de cocción para obtener uniformidad) y **tiempos de preparación significativamente más cortos** en comparación con los hornos tradicionales.

El horno GENIUS es la elección ideal para quienes buscan un producto totalmente versátil y capaz de adaptarse a cualquier necesidad culinaria. Gracias a su avanzada ventilación interna, este horno no solo es perfecto para la cocción de pizzas, sino que también **se revela como un aliado fundamental en gastronomía**, permitiendo cocinar una amplia variedad de platos, desde carne hasta pastelería, con resultados excelentes. Además, ofrece la posibilidad de programar y guardar tus recetas favoritas, para una cocción siempre impecable y personalizada. Ya sea que estés preparando platos delicados o rústicos, **el horno GENIUS te garantiza un rendimiento superior y**

Pedido del cliente

máxima fiabilidad en cada tipo de cocción.

Antes de encenderlo, no olvide retirar el poliestireno situado bajo la piedra refractaria.

Equipamiento de serie:

- Luz LED de 12 V en el interior del horno

TODOS LOS HORNOS DE 400 V REQUIEREN UN ENCHUFE DE 5 CLAVIJAS.

SI SE REQUIERE 230 V EL ENCHUFE SERÁ DE 3 CLAVIJAS.

TODOS LOS HORNOS TIENEN VOLTAJE TRIFÁSICO-400V, AL REALIZAR EL PEDIDO ES POSIBLE PEDIR VOLTAJE MONOFÁSICO-230V SIN COSTE ADICIONAL.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1160 mm x P 1110 mm x H 2100 mm (x2)
Dimensiones internas	L 720 mm x P 720 mm x H 180 mm (x2)
Potencia	8,3 Kw (x2) (horno); 2 Kw (célula)
Peso neto	140 kg
Capacidad pizzas	4 + 4
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	50/400°C
Cámaras	1
Potencia resistencia en el cielo	750 W x 6
Potencia resistencia en el piso	550 W x 6
Panel de control	Digital
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Resistencias	en el interior de la piedra refractaria
Puerta del horno	Puerta con vidrio pequeño
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Peso bruto	170 KG
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Cable	NO incluido
Disponibilità	Disponibile a Magazzino