

Horno eléctrico para 4 + 4 pizzas diámetro 350 mm 2 cámaras control mecánico 11,5KW

MODELO: VIREX44

Dim. externas
L 990 x P 820 x H 680 mm

1.036,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 990 mm x P 820 mm x H 680 mm
Dim. internas	L 700 mm x P 700 mm x h 150 mm
Potencia	11,50 kw
Peso neto	120 KG
Capacidad pizzas	4 + 4
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Má x imo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	2850 W
Potencia resistencia en el piso	2850 W
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Capacidad de las bandejas	1+1 teglia
Frecuencia	50 Hz - 60 Hz

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Iluminación interna
Cable	NO incluido
Panel de control	Mecánico
Aislamiento	lana de vidrio
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Linea VIRE x Ø35
Puerta del horno	Puerta con vidrio grande
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Apilable	Si, hasta un ma x . de 3 cámaras
Carrocería	Acero ino x idable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Normative	CE

de alimentación	(3P+N+T)
Requisitos para el cable	Cable trifásico 5 polos

Descripción

Horno eléctrico para 4 + 4 pizzas diámetro 350 mm 2 cámaras control mecánico 11,5KW

El horno eléctrico mecánico ha sido diseñado para garantizar una cocción óptima de la pizza, ya que permite un control completo sobre el proceso de cocción. El horno puede utilizarse para hornear hasta 8 pizzas de 350 mm de diámetro en total.

La estructura externa está fabricada en acero inoxidable y chapa con laterales aluminizados, materiales de alta calidad que ofrecen una excelente relación calidad/precio.

Está equipado con 2 cámaras de cocción y un panel de control mecánico externo. Además de los botones de encendido y apagado, incluye dos mandos que permiten regular por separado la temperatura del cielo (parte superior) y el suelo (parte inferior).

Una característica destacada de esta gama de hornos es la **superficie de cocción de piedra refractarios** de 14 mm de espesor. Esta superficie conserva el calor y permite alcanzar altas temperaturas incluso tras la apertura del horno. Gracias a ello, se reduce la dispersión térmica durante el ciclo de cocción, garantizando una cocción uniforme y un importante ahorro energético.

Las resistencias internas son blindadas, lo que proporciona al horno robustez, fiabilidad y resistencia al desgaste.

El aislamiento térmico está realizado con lana de vidrio, lo que minimiza el consumo de energía y la pérdida de calor, garantizando una excelente eficiencia energética.

Además, el horno cuenta con **iluminación interior** y una puerta con **cristal extra grande**, lo que permite controlar en todo momento el proceso de cocción.

El cable de alimentación no está incluido

Antes de encender el horno, se debe retirar el poliestireno ubicado debajo de la piedra refractaria.