



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

**MODELO: VIREX44**

**Dimensiones externas**  
L 990 x P 820 x H 680 mm

**1.036,00 € + IVA**



 **En stock**

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

|                                                 |                                    |
|-------------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Requisitos para el cable de alimentación</b> | Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)   |
| <b>Disponibilidad</b>                           | En Stock                           |
| <b>Equipamiento de serie</b>                    | Iluminación interna                |
| <b>Cable</b>                                    | NO incluido                        |
| <b>Panel de control</b>                         | Mecánico                           |
| <b>Aislamiento</b>                              | lana de vidrio                     |
| <b>Piso</b>                                     | Piedras refractarias               |
| <b>Línea de horno</b>                           | Linea VIRE x Ø35                   |
| <b>Puerta del horno</b>                         | Puerta con vidrio grande           |
| <b>Alimentación del horno para pizza</b>        | Eléctrica                          |
| <b>Apilable</b>                                 | Si, hasta un ma x . de 3 cámaras   |
| <b>Carrocería</b>                               | Acero inoxidable y chapa prelacada |
| <b>Espesor de la piedra refractaria</b>         | 14 mm                              |

### 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.**