

Horno eléctrico para 6+6 pizzas de diámetro 350mm 2 cámaras control mecánico 15,1 KW

MODELO: VIREX66

Dim. externas

L 990 x P 1170 x H 680 mm

1.316,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 990 mm x P 1170 mm x H 680 mm
Dim. internas	L 700 mm x P 1050 mm x H 150 mm
Potencia	15 KW
Peso neto	170 KG
Capacidad pizzas	6 + 6
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Má x imo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	3750 W
Potencia resistencia en el piso	3750 W
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Capacidad de las bandejas	2 + 2
Frecuencia	50 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 con 2 cámaras controladas mecánicamente para 6+6 pizzas de 350 mm de diámetro.

El horno eléctrico mecánico está diseñado para hornear pizzas de forma óptima, ya que permite un control total del proceso de horneado. El horno permite hornear **12 pizzas de 350 mm de diámetro.**

Su **estructura externa** es de **acero inoxidable** y **chapa con laterales aluminizado**s, materiales de excelente calidad que permiten una buena relación calidad/precio.

El horno eléctrico se compone de 2 **cámara** y un **panel de control mecánico** externo donde, además de los **mandos de encendido y apagado**, hay **dos perillas** que permiten **diferentes ajustes de temperatura para la parte superior y la solera.**

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 abrirlo. La solera de cocción de ladrillos refractarios limita así la pérdida de calor durante el ciclo de cocción, garantizando una cocción uniforme y un importante ahorro de energía.

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

El **aislamiento** es de **lana de vidrio** para minimizar el consumo de energía y la pérdida de calor, proporcionando así un aislamiento térmico eficaz.

El horno también está equipado con **iluminación interna y una puerta de cristal extragrande** para poder controlar en todo momento el proceso de cocción de la pizza.

No hay cable de alimentación.

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA