

## Pedido del cliente

### Horno eléctrico para 6+6 pizzas diámetro 350 mm 2 cámaras control mecánico 20KW

Precio: 1.483,00 € + IVA

---



---

Referencia: VIREX66L

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Nevo

### 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 aluminizados**, materiales de excelente calidad que permiten una buena relación calidad/precio.

El horno eléctrico se compone de **una 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**

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 1340 mm x P 820 mm x H 680mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 1050 mm x P 700 mm x H 150 mm
<b>Potencia</b>	20,4 KW
<b>Peso neto</b>	170 KG
<b>Capacidad pizzas</b>	6 + 6

## Pedido del cliente

<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	Máximo 450° C
<b>Cámaras</b>	2
<b>Potencia resistencia en el cielo</b>	5450 W
<b>Potencia resistencia en el piso</b>	4550 W
<b>Panel de control</b>	Mecánico
<b>Equipamiento de serie</b>	Iluminación interna
<b>Diámetro de la pizza</b>	Ø 350 mm
<b>Aislamiento</b>	lana de vidrio
<b>Piso</b>	Piedras refractarias
<b>Línea de horno</b>	Línea VIREX Ø35
<b>Puerta del horno</b>	Puerta con vidrio grande
<b>Alimentación del horno para pizza</b>	Eléctrica
<b>Capacidad de las bandejas</b>	2 + 2
<b>Apilable</b>	Si, hasta un max. de 3 cámaras
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable y chapa prelacada
<b>Espesor de la piedra refractaria</b>	14 mm
<b>Frecuencia</b>	50 Hz - 60 Hz
<b>Cable</b>	NO incluido
<b>Requisitos para el cable de alimentación</b>	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino