

Pedido del cliente

Horno eléctrico para 9+9 pizzas diámetro 350mm 2 cámaras control mecánico 26,2 KW

Precio: 1.920,00 € + IVA



Referencia: VIREX99

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Nevo

Breve descripción

Horno eléctrico con 2 cámaras controladas mecánicamente para 9+9 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 **18 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 **solera 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

Pedido del cliente

Descripción

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1340 mmx P 1170 mm x H 680 mm
Dimensiones internas	L 1050 mm x P 1050 mm X H 150 mm
Potencia	26,2 Kw
Peso neto	220 KG
Capacidad pizzas	9 + 9
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Máximo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	5000 W
Potencia resistencia en el piso	8100 W
Panel de control	Mecánico
Equipamiento de serie	Iluminación interna
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Aislamiento	lana de vidrio
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Linea VIREX Ø35
Puerta del horno	Puerta con vidrio grande
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Capacidad de las bandejas	2 + 2
Apilable	Si, hasta un max. de 3 cámaras
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Frecuencia	50 Hz - 60 Hz
Cable	NO incluido
Requisitos para el cable de alimentación	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)
Disponibilità	Disponibile a Magazzino