

## Pedido del cliente

**Horno eléctrico para 6+6 pizzas diámetro 320 mm 2 cámaras control mecánico 14,4 Kw**

**Precio: 1.246,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** DAM66

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Forni elettrici per pizza

### Descripción

**Horno eléctrico con 2 cámaras control mecánico para 6+6 pizzas de 320 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 tiene capacidad para **4 pizzas de 320 mm** de diámetro.

Su **estructura externa** es de **acero inoxidable** y **chapa prepintada**, 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 mandos** que permiten **distintos ajustes de temperatura para la parte superior e inferior**.

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 piedras refractarias limita la pérdida de calor durante el ciclo de cocción, garantizando una cocción uniforme y un importante ahorro de energía.

Las **resistencias están blindadas**, lo que permite a los hornos ofrecer robustez, fiabilidad y resistencia al desgaste. El horno tiene **6 resistencias inferiores y 6 resistencias superiores** lo que permite alcanzar en poco tiempo temperaturas óptimas de trabajo.

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

El horno también está equipado con **iluminación interior** para poder supervisar en todo momento el proceso de cocción de la pizza.

**Cable de alimentación no incluido**

**FOTO MERAMENTE INDICATIVA**

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 975 mm x P 1215 mm x H 745 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 660 mm x P 990 mm x H 140 mm
<b>Potencia</b>	14,4 KW
<b>Peso neto</b>	181 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>	1200 W x 6
<b>Potencia resistencia en el piso</b>	1200 W x 6
<b>Volumen</b>	1,13 m3
<b>Panel de control</b>	Mecánico
<b>Equipamiento de serie</b>	Iluminación interna
<b>Diámetro de la pizza</b>	Ø 320 mm
<b>Resistencias</b>	Blindadas
<b>Aislamiento</b>	Lana de roca
<b>Piso</b>	Piedras refractarias
<b>Línea de horno</b>	Linea DAM Ø32
<b>Puerta del horno</b>	Puerta con vidrio pequeño
<b>Alimentación del horno para pizza</b>	Eléctrica
<b>Capacidad de las bandejas</b>	2 + 2
<b>Apilable</b>	no
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable y chapa prelacada
<b>Espesor de la piedra refractaria</b>	14 mm
<b>Cable</b>	NO incluido