

## Pedido del cliente

### Horno eléctrico 4 pizzas diámetro 350 mm 1 cámara control mecánico 6Kw

Precio: 702,00 € + IVA

---



---

Referencia: DAMXL4

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Forni elettrici per pizza

### Descripción

#### Horno eléctrico con 1 cámara control mecánico para 4 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 tiene capacidad para **4 pizzas** de **350 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 **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 1000 mm x P 955 mm x H 415 mm |
| <b>Dimensiones internas</b>             | L 720 mm x P 720 mm x H 140 mm  |
| <b>Potencia</b>                         | 6 KW                            |
| <b>Peso neto</b>                        | 77 Kg                           |
| <b>Capacidad pizzas</b>                 | 4                               |
| <b>Tensión</b>                          | Trifásica - 400 V               |
| <b>Temperatura de funcionamiento</b>    | Máximo 450° C                   |
| <b>Cámaras</b>                          | 1                               |
| <b>Potencia resistencia en el cielo</b> | 3000 W x1                       |

## Pedido del cliente

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>Potencia resistencia en el piso</b>   | 3000 W x 1                         |
| <b>Volumen</b>                           | 0,57 m3                            |
| <b>Panel de control</b>                  | Mecánico                           |
| <b>Equipamiento de serie</b>             | Iluminación interna                |
| <b>Diámetro de la pizza</b>              | Ø 350 mm                           |
| <b>Resistencias</b>                      | Blindadas                          |
| <b>Aislamiento</b>                       | Lana de roca                       |
| <b>Piso</b>                              | Piedras refractarias               |
| <b>Línea de horno</b>                    | Linea DAM Ø35                      |
| <b>Puerta del horno</b>                  | Puerta con vidrio pequeño          |
| <b>Alimentación del horno para pizza</b> | Eléctrica                          |
| <b>Capacidad de las bandejas</b>         | 1 teglia                           |
| <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                        |