

Horno eléctrico para 6 pizzas diámetro 350mm con 1 cámara control mecánico 9 KW

MODELO: DAMXL6

Dim. externas
L 1000 x P 1315 x H 415 mm

927,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 1000 mm x P 1315 mm x H 415 mm
Dim. internas	L 720 mm x P 1080 mm x H 140 mm
Potencia	9 KW
Peso neto	110 Kg
Capacidad pizzas	6
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Má x imo 450° C
Cámaras	1
Potencia resistencia en el cielo	1500 W x 3
Potencia resistencia en el piso	1500 W x 3
Volumen	0,78 m3
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Capacidad de las bandejas	2 bandejas
Disponibilidad	En Stock

Equipamiento de serie	Iluminación interna
Cable	NO incluido
Panel de control	Mecánico
Resistencias	Blindadas
Aislamiento	Lana de roca
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Linea DAM Ø35
Puerta del horno	Puerta con vidrio pequeño
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Apilable	no
Carrocería	Acero ino x idable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Normative	CE

Descripción

Horno eléctrico con 1 cámara control mecánico para 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.

Este horno se diferencia por una **mayor profundidad de la cámara (1080 mm)** donde podemos **colocar las pizzas en profundidad**

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