

Pedido del cliente

Horno eléctrico para 9 pizzas diámetro 350 mm 1 cámara control mecánico 13,2 KW

Precio: 1.210,00 € + IVA



Referencia: DAMXL9

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Forni elettrici per pizza

Descripción

Horno eléctrico con 1 cámara control mecánico para 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.

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. Este horno tiene 3 resistencias superiores y 3 inferiores y permite alcanzar en tiempos breves una óptima temperatura de ejercicio.

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
Dimensiones externas	L 1360 mm x P 1315 mm x H 415 mm
Dimensiones internas	L 1080 mm x P 1080 mm x H 140 mm
Potencia	13,2 KW
Peso neto	156 Kg
Capacidad pizzas	9
Tensión	Trifásica - 400 V

Pedido del cliente

Temperatura de funcionamiento	Máximo 450° C
Cámaras	1
Potencia resistencia en el cielo	2200 W x 3
Potencia resistencia en el piso	2200 W x 3
Volumen	1,09 m3
Panel de control	Mecánico
Equipamiento de serie	Iluminación interna
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
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
Capacidad de las bandejas	3 bandejas
Apilable	no
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Cable	NO incluido
Disponibilidad	En Stock