

Pedido del cliente

Horno eléctrico para 4+4 pizza diametro 350 mm 2 cámaras control mecánico 12 KW

Precio: 1.189,00 € + IVA



Referencia: DAMXL44

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Forni elettrici per pizza

Descripción

Horno eléctrico con 2 cámaras control mecánico para 4+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.

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 **dos cámaras independientes**, lo que significa que pueden trabajar con distintas temperaturas y regulaciones. Cada cámara tiene su propio **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**.

Cada cámara tiene una capacidad de **4 pizzas** con **un total de 8**

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 **2 resistencias superiores y 2 inferiores** lo que permite alcanzar en breve tiempo una óptima temperatura 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
Dimensiones externas	L 1000 mm x P 955 mm x H 745 mm
Dimensiones internas	L 720 mm x P 720 mm x H 140 mm
Potencia	12 KW

Pedido del cliente

Peso neto	139 Kg
Capacidad pizzas	4 + 4
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Máximo 450° C
Cámaras	2
Panel de control	Mecánico
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Resistencias	Blindadas
Línea de horno	Linea DAM Ø35
Puerta del horno	Puerta con vidrio pequeño
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Capacidad de las bandejas	1+1 teglia
Apilable	no
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Cable	NO incluido