

## Pedido del cliente

**Horno eléctrico para 6+6 pizzas diámetro 350 mm 2 cámaras control mecánico 18 KW**

**Precio: 1.587,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** DAMXL66L

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Forni elettrici per pizza

---

### Descripción

**Horno eléctrico con 2 cámaras control mecánico para 6+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 menor **profundidad de la cámara ( 720 mm)** donde podemos **colocar las pizzas a lo largo**

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** 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**.

Cada cámara puede contener **6 pizzas** con un **total de 12** de 35 mm de diámetro

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. **3 resistencias superiores y 6 resistencias inferiores** permiten alcanzar una temperatura ideal en muy poco tiempo

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**

**Antes de encender el horno recuerde quitar el poliestireno situado bajo la piedra refractaria**

**TODOS LOS HORNOS TIENEN VOLTAJE TRIFÁSICO -400V**

**FOTO MERAMENTE INDICATIVA**

---

## Pedido del cliente

### Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1360 mm x P 955 mm x H 745 mm
Dimensiones internas	L 1080 mm x P 720 mm x H 140 mm
Potencia	18 KW
Peso neto	176 Kg
Capacidad pizzas	6 + 6
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Máximo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	1500 W x 6
Potencia resistencia en el piso	1500 W x 6
Volumen	1,20 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	Línea DAM Ø35
Puerta del horno	Puerta con vidrio pequeño
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Capacidad de las bandejas	2 + 2
Apilable	no
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Cable	NO incluido