

Pedido del cliente

Horno eléctrico para 9+9 pizzas diámetro 350 mm 2 cámaras control mecánico 26,4 KW

Precio: 2.080,00 € + IVA



Referencia: DAMXL99

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Forni elettrici per pizza

Descripción

Horno eléctrico con 2 cámaras control mecánico para 9+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.

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 **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 9 pizzas con un total de 18 de diam. 35

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. **6 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

FOTO MERAMENTE INDICATIVA

Características

Característica

Valor

Pedido del cliente

| | |
|--|------------------------------------|
| Dimensiones externas | L 1360 mm x P 1315 mm x H 745 mm |
| Dimensiones internas | L 1080 mm x P 1080 mm x H 140 mm |
| Potencia | 26,4 KW |
| Peso neto | 269 Kg |
| Capacidad pizzas | 9 + 9 |
| Tensión | Trifásica - 400 V |
| Temperatura de funcionamiento | Máximo 450° C |
| Cámaras | 2 |
| Potencia resistencia en el cielo | 2200 W x 6 |
| Potencia resistencia en el piso | 2200 W x 6 |
| Volumen | 1,74 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 + 3 |
| Apilable | no |
| Carrocería | Acero inoxidable y chapa prelacada |
| Espesor de la piedra refractaria | 14 mm |
| Cable | NO incluido |
| Disponibilidad | En Stock |