

Pedido del cliente

Horno eléctrico 4+4 pizzas de diámetro 350 mm 2 cámaras control mecánico 6 Kw con diseño negro

Precio: 1.246,00 € + IVA



Referencia: DARKXL44

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Forni elettrici per pizza

Descripción

Horno eléctrico 4+4 pizzas de diámetro 350 mm 2 cámaras control mecánico 6 Kw con diseño negro.

El horno eléctrico mecánico está diseñado para una óptima elaboración de pizzas, ya que permite un control total del proceso de cocción. Además tiene un diseño elegante y esmerado y unos mandos fáciles e intuitivos y la posibilidad de cocinar **pizzas** de mayores dimensiones (**350 mm de diámetro**) gracias a un **interior de cámara más grande**.

Su **estructura externa** está fabricada en **acero inoxidable prepintado en negro y chapa prepintada en negro**, materiales de excelente calidad que ofrecen una buena relación calidad-precio. El horno también tiene un diseño refinado con campana superior, **tirador lateral** y **crystal-puerta extraíble**.

El horno eléctrico consta de: **dos cámaras**, un **panel de control mecánico** externo con un **pulsador de encendido/apagado y dos interruptores** para controlar **las resistencias**. También hay **dos mandos** que permiten **diferentes ajustes de temperatura para el cielo y la platea**. Ajuste independiente de la temperatura entre el cielo y la platea.

Cada cámara puede contener 4 pizzas con un total de 8.

Lo que distingue a los hornos de esta gama es **la superficie de cocción con 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 cocción de piedra refractaria limita así las pérdidas de calor durante el ciclo de cocción, garantizando una cocción uniforme y un importante ahorro de energía.

Las **resistencias** internas están blindados, lo que permite a los hornos ofrecer robustez, fiabilidad y resistencia al desgaste. El horno está equipado con **3+3 resistencias en el cielo y 3+3 en la platea** para alcanzar rápidamente la temperatura de funcionamiento deseada.

El **aislamiento con lana de roca evaporada** para minimizar el consumo de energía y la pérdida de calor y proporcionar así un aislamiento térmico eficaz. También hay aislamiento en la puerta.

El horno también está equipado con **iluminación interior** para poder controlar en todo momento el proceso de cocción de la pizza.

Cable no incluido

Antes del encendido, recuerde retirar el poliestireno situado bajo la piedra refractaria.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Iluminación interna
- Piedra refractaria

TODOS LOS HORNOS TIENEN TENSIÓN TRIFÁSICA-400V.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1000 mm x P 955 mm x A 745 mm
Dimensiones internas	L 720 mm x P 720 mm x H 140 mm
Potencia	12 KW
Peso neto	162 Kg
Capacidad pizzas	4 + 4
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Máximo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	1000 W x 6
Potencia resistencia en el piso	1000 W x 6
Volumen	0,91 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 DARK Ø35
Puerta del horno	Puerta con vidrio pequeño
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Vidrio - puerta	Extraíble
Capacidad de las bandejas	1+1 teglia
Apilable	no
Carrocería	Acero inoxidable prelacado negro y chapa prelacada negra
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Cable	NO incluido