

Pedido del cliente

Horno eléctrico puerta de cristal 2 bandejas 600x400 ó 4 pizzas Ø 400mm 1 cámara con control mecánico

Precio: 922,00 € + IVA



Referencia: TWIN4

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: TWIN diametro 40

Descripción

Horno eléctrico puerta de cristal para 2 bandejas 600x400 o 4 pizzas Ø 400mm 1 cámara con control mecánico.

El horno eléctrico mecánico para **pizzas en bandeja** está diseñado para obtener excelentes resultados de **pizza**, gracias a la **altura de la cámara interior que es de 175 mm**. El horno es perfecto para la pizza en porciones.

El horno puede contener **2 bandejas de dimensiones de 600 x 400 mm**, o 4 pizzas de **diámetro 400 mm**.

Su **estructura externa** es de **acero inoxidable y chapa prepintada**, materiales de excelente calidad que permiten una buena relación calidad/precio.

El horno eléctrico consta de **una cámaras**, con **panel de control mecánico** además de los **pulsadores de encendido y apagado**, se encuentran **dos mandos** que permiten **diferentes configuraciones de temperatura para el cielo y la suelo**.

La **puerta del horno** es de **cristal** de grandes dimensiones, para poder controlar en todo momento la cocción de los productos dentro de la cámara.

Lo que diferencia a los hornos de esta gama es la **superficie de cocción de piedra refractaria (14 mm de espesor)**. Esta característica permite que el horno mantenga el calor y alcance temperaturas más altas incluso después de abrirlo. La solera de cocción de piedra refractaria reduce las pérdidas de calor durante el ciclo de cocción, garantizando una cocción homogénea y un importante ahorro de energía.

Las **resistencias** interiores están **blindadas**, lo que permite a los hornos ofrecer solidez, fiabilidad y resistencia al desgaste.

El **aislamiento** es de **lana de roca evaporada** para minimizar el consumo de energía y la pérdida de calor consiguiendo un aislamiento térmico eficaz.

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

Los hornos de esta línea alcanzan la temperatura en unos 30/35 minutos.

Cable no incluido

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Pedido del cliente

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1100 mm x P 1074 mm x H 413 mm
Dimensiones internas	L 820 mm x P 840 mm x H175 mm
Potencia	6,9 KW
Peso neto	98 Kg
Capacidad pizzas	4
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Máximo 450° C
Cámaras	1
Potencia resistencia en el cielo	1150 W x 3
Potencia resistencia en el piso	1150 W x 3
Volumen	0,76 m3
Panel de control	Mecánico
Equipamiento de serie	Iluminación interna
Diámetro de la pizza	Ø 400 mm
Resistencias	Blindadas
Aislamiento	Lana de roca
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Linea TWIN Ø40
Puerta del horno	Puerta con vidrio grande
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Capacidad de las bandejas	2 bandejas
Tipo de puerta	Puerta con vidrio
Apilable	no
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Cable	NO incluido