

Pedido del cliente

Horno eléctrico puerta de cristal 4 bandejas 600x400 ó 6 pizzas Ø 400mm 1 cámara control mecánico

Precio: 1.290,00 € + IVA



Referencia: TWIN6L

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Forni elettrici per pizza

Descripción

Horno eléctrico puerta de cristal para 4 bandejas 600x400 o 6 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 **4 bandejas** de **dimensiones de 600 x 400 mm**, o **6 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 suela**.

La **puerta del horno** es de **crystal** 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

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1500 mm x P 1080 mm x H 413 mm
Dimensiones internas	L 1230 mm x P 840 mm x H 175 mm
Potencia	10,2 KW
Peso neto	127 Kg
Capacidad pizzas	6
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Máximo 450° C
Cámaras	1
Potencia resistencia en el cielo	1700 W x 3
Potencia resistencia en el piso	1700 W x 3
Volumen	1,01 m3
Panel de control	Mecánico
Equipamiento de serie	Iluminación interna
Diámetro de la pizza	Ø 400 mm
Resistencias	Blindadas
Línea de horno	Línea TWIN Ø40
Puerta del horno	Puerta con vidrio grande
Capacidad de las bandejas	4 bandejas
Tipo de puerta	Puerta con vidrio
Apilable	no
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Cable	NO incluido