

## Pedido del cliente

**Horno eléctrico mecánico puerta de cristal 4 bandejas  
600x400 o 4+4 pizzas Ø 400mm con campana inox y soporte**

**Precio: 2.299,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** TWINPACK6

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: TWIN

---

### Descripción

**Horno eléctrico mecánico puerta de cristal 4 bandejas 600x400 o 4+4 pizzas Ø 400mm con campana inox y soporte.**

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** (2 + 2) con **dimensiones de 600 x 400 mm**, o 8 pizzas (4 + 4) con un **diámetro de 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 **dos cámaras**, que **funcionan de forma independiente**. Esto significa que es posible trabajar con temperaturas y parámetros diferentes. Esto se debe a que cada cámara tiene su propio **panel de control mecánico** externo donde, 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.

**El horno se completa con un soporte negro e y con una campana de aspiración inox con motor , regulador.**

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                              |
|--|------------------------------------|
| <b>Dimensiones externas</b>              | L 1100 mm x P 1114 mm x H 1725 mm  |
| <b>Dimensiones internas</b>              | L 820 mm x P 840 mm x H 175 mm     |
| <b>Potencia</b>                          | 13,8 KW                            |
| <b>Peso neto</b>                         | 172 Kg                             |
| <b>Capacidad pizzas</b>                  | 4 + 4                              |
| <b>Tensión</b>                           | Trifásica - 400 V                  |
| <b>Temperatura de funcionamiento</b>     | Máximo 450° C                      |
| <b>Cámaras</b>                           | 2                                  |
| <b>Potencia resistencia en el cielo</b>  | 1150 W x 6                         |
| <b>Potencia resistencia en el piso</b>   | 1150 W x 6                         |
| <b>Volumen</b>                           | 1,22 m3                            |
| <b>Panel de control</b>                  | Mecánico                           |
| <b>Equipamiento de serie</b>             | Iluminación interna                |
| <b>Diámetro de la pizza</b>              | Ø 400 mm                           |
| <b>Resistencias</b>                      | Blindadas                          |
| <b>Aislamiento</b>                       | Lana de roca                       |
| <b>Piso</b>                              | Piedras refractarias               |
| <b>Línea de horno</b>                    | Linea TWIN Ø40                     |
| <b>Puerta del horno</b>                  | Puerta con vidrio grande           |
| <b>Alimentación del horno para pizza</b> | Eléctrica                          |
| <b>Capacidad de las bandejas</b>         | 4 bandejas                         |
| <b>Tipo de puerta</b>                    | Porta con vetro doppio             |
| <b>Apilable</b>                          | no                                 |
| <b>Carrocería</b>                        | Acero inoxidable y chapa prelacada |
| <b>Espesor de la piedra refractaria</b>  | 14 mm                              |
| <b>Cable</b>                             | NO incluido                        |