

Pedido del cliente

Horno eléctrico mecánico puerta de cristal 4 bandejas 60x40 o 4+4 pizzas Ø 40cm con campana negra y cámara de fermentación inox

Precio: 2.898,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: TWIN

Descripción

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

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 **8 bandejas (4 + 4)** con **dimensiones de 600 x 400 mm**, o 12 pizzas (6 + 6) 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 una campana de aspiración negra con motor , regulador y una cámara de fermentación inox.

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 1100 mm x P 1114 mm x H 1765 mm |
| Dimensiones internas | L 820 mm x P 840 mm x H 175 mm |
| Potencia | 13,8 KW |
| Peso neto | 172 Kg |
| Capacidad pizzas | 4 + 4 |
| Tensión | Trifásica - 400 V |
| Temperatura de funcionamiento | Máximo 450° C |
| Cámaras | 2 |
| Potencia resistencia en el cielo | 1150 W x 6 |
| Potencia resistencia en el piso | 1150 W x 6 |
| Volumen | 1,22 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 | 4 bandejas |
| Tipo de puerta | Porta con vetro doppio |
| Apilable | no |
| Carrocería | Acero inoxidable y chapa prelacada |
| Espesor de la piedra refractaria | 14 mm |
| Cable | NO incluido |