

## Pedido del cliente

**Horno eléctrico mecánico puerta cristal 4 bandejas 60x40 o  
4+4 pizzas Ø40cm campana condensación inox cámara  
fermentación negra**

**Precio: 3.399,00 € + 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 condensación inox y cámara de fermentación negra.**

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 una campana de condensación inox con motor ,cámara de fermentación negra.**

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 1170,5 mm x H 1955 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