

Horno pizza eléctrico 8 moldes 600x400mm o 6+6 pizzas Ø 400 mm + campana de acero inoxidable + fermentadora acero inoxidable

MODELO: TWINPACK14

Dim. externas
L 1500 x P 1165 x H 1775 mm

3.417,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 1500 mm x P 1165 mm x H 1775 mm
Dim. internas	L 1230 mm x P 840 mm x H 175 mm
Potencia	20,4 KW
Capacidad pizzas	6 + 6
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Má x imo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	1700 W x 6
Potencia resistencia en el piso	1700 W x 6
Volumen	1,63 m3
Diámetro de la pizza	Ø 400 mm
Capacidad de las bandejas	4 + 4 bandejas
Equipamiento de serie	Iluminación interna

Cable	NO incluido
Panel de control	Mecánico
Resistencias	Blindadas
Aislamiento	Lana de roca
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Linea TWIN Ø35
Puerta del horno	Puerta con vidrio grande
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Tipo de puerta	Puerta con vidrio
Apilable	no
Carrocería	Acero ino x idable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Normative	CE

Descripción

Horno eléctrico mecánico con puerta de vidrio para 8 bandejas de 600x400 mm o 6+6 pizzas de Ø 400 mm, completo con campana extractora de acero inoxidable y cámara de fermentación de acero inoxidable

El horno eléctrico mecánico para pizza en bandeja está diseñado para garantizar un **excelente resultado de cocción**, gracias a la **altura de la cámara interna de 175 mm**. Por ello, es perfecto para **pizzerías de pizza al corte**.

El horno puede alojar **8 bandejas (4 + 4) de dimensiones 600 x 400 mm** o bien **12 pizzas (6 + 6) de 400 mm de diámetro**.

Su estructura exterior está fabricada en **acero inoxidable y chapa prebarnizada**, materiales de alta calidad que ofrecen una **excelente relación calidad-precio**.

El horno eléctrico está compuesto por **dos cámaras con funcionamiento independiente**, permitiendo trabajar con diferentes temperaturas y configuraciones. Cada cámara cuenta con su propio **panel de control mecánico externo**, además de dos mandos que permiten regular por separado la **temperatura superior e inferior**.

La puerta del horno es de **vidrio de gran tamaño**, lo que permite controlar en todo momento la cocción de los productos en el interior de la cámara.

Lo que distingue a los hornos de esta gama es la **base de cocción de ladrillos refractarios de 14 mm de espesor**. Esta característica permite mantener el calor y alcanzar temperaturas más elevadas incluso después de abrir el horno. Además, limita la dispersión del calor durante la cocción, garantizando una **cocción uniforme** y un **importante ahorro energético**.

Las **resistencias internas blindadas** proporcionan robustez, fiabilidad y resistencia al desgaste.

El aislamiento está realizado en **lana de roca evaporada**, reduciendo al mínimo el consumo energético y la pérdida de calor, garantizando un **aislamiento térmico eficaz**.

El horno está equipado además con **iluminación interna**, permitiendo controlar constantemente el proceso de cocción de la pizza.

El horno se suministra completo con **campana extractora de acero inoxidable equipada con motor y regulador**, así como con **cámara de fermentación de acero inoxidable**.

Los hornos de esta línea alcanzan la temperatura de trabajo en aproximadamente **30/35 minutos**.

Cable de alimentación no incluido.

FOTO PURAMENTE ILUSTRATIVA.