



Horno eléctrico mecánico puerta cristal 8 bandejas 600x400 o 6+6 pizzas Ø400mm campana condensación y cámara fermentación

MODELO: TWINPACK15

Dimensiones externas

L 1500 x P 1170,5 x H 965 mm

3.941,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 1500 mm x P 1170,5 mm x H 965 mm
Dimensiones 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
Disponibilidad	En Stock

Equipamiento de serie	Iluminación interna
Cable	NO incluido
Panel de control	Mecánico
Resistencias	Blindadas
Aislamiento	Lana de roca
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Línea TWIN Ø40
Puerta del horno	Puerta con vidrio grande
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Tipo de puerta	Puerta con vidrio
Apilable	no
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm

Descripción

Horno eléctrico mecánico puerta con cristal 8 bandejas 600x400 o 6+6 pizzas Ø 400mm con campana de condensación negra 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 **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 **cristal** 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 negra y una cámara de fermentación negra.

Los hornos de esta línea alcanzan la temperatura en unos 30/35 minutos.

Cable no incluido

FOTO PURAMENTE INDICATIVA