

Horno pizza eléctrico para 8 bandejas 600x400 o 6+6 pizzas de Ø 40cm con campana acero inoxidable cámara fermentación negrc

MODELO: TWINPACK22

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

3.417,00 € + IVA

En stock

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
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	Linea 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 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 o 6+6 pizzas de Ø 400 mm, completo con campana de acero inoxidable y cámara de fermentación negra.

El horno eléctrico mecánico para pizza en bandeja está diseñado para obtener una cocción óptima de la pizza, gracias a la altura de la cámara interna de 175 mm. Por ello, el horno es perfecto para pizzerías de pizza al corte.

El horno puede utilizarse para alojar 8 bandejas (4 + 4) de dimensiones 600 x 400 mm, o bien 12 pizzas (6 + 6) con un diámetro de 400 mm.

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

El horno eléctrico está compuesto por dos cámaras, cada una con funcionamiento independiente. Esto significa que es posible trabajar con diferentes temperaturas y configuraciones. Cada cámara dispone de su propio panel de control mecánico externo donde, además de los botones de encendido y apagado, hay dos mandos que permiten regular de forma independiente la temperatura superior e inferior.

La puerta del horno es de vidrio de gran tamaño, permitiendo controlar en todo momento la cocción de los productos dentro de la cámara.

Lo que distingue a los hornos de esta gama es la base de cocción en ladrillos refractarios (espesor de 14 mm). Esta característica permite que el horno conserve el calor y alcance temperaturas más elevadas incluso después de haber sido abierto. **La base refractaria** limita la dispersión del calor durante el ciclo de cocción, garantizando una cocción uniforme y un importante ahorro energético.

Las resistencias internas son blindadas, lo que proporciona a los hornos robustez, fiabilidad y resistencia al desgaste.

El aislamiento está realizado en lana de roca evaporada para reducir al mínimo el consumo energético y la dispersión del calor, garantizando así un aislamiento térmico eficaz.

El horno también está equipado con iluminación interna para poder supervisar en todo momento el proceso de cocción de la pizza.

El horno incluye campana extractora de acero inoxidable equipada con motor y regulador, así como cámara de fermentación negra.

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

Cable de alimentación no incluido.

FOTO MERAMENTE ILUSTRATIVA.