



## Horno eléctrico de 2 cámaras para 4+4 pizzas Ø 350 mm, control mecánico, con campana inox y cámara fermentación negra

**MODELO: VIREXPACK10**

**Dimensiones externas**

L 990 x P 965 x H 1700 mm

**2.243,00 € + IVA**



 **En stock**

|                                         |                                 |
|-----------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Dimensiones externas</b>             | L 990 mm x P 965 mm x H 1700 mm |
| <b>Dimensiones internas</b>             | L 700 mm x P 700 mm x h 150 mm  |
| <b>Potencia</b>                         | 11,50 kw                        |
| <b>Peso neto</b>                        | 120 KG                          |
| <b>Capacidad pizzas</b>                 | 4 + 4                           |
| <b>Tensión</b>                          | Trifásica - 400 V               |
| <b>Temperatura de funcionamiento</b>    | Má x imo 450° C                 |
| <b>Cámaras</b>                          | 2                               |
| <b>Potencia resistencia en el cielo</b> | 2850 W                          |
| <b>Potencia resistencia en el piso</b>  | 2850 W                          |
| <b>Diámetro de la pizza</b>             | Ø 350 mm                        |
| <b>Capacidad de las bandejas</b>        | 1+1 teglia                      |

|                                          |                                                                                                 |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Frecuencia</b>                        | 50 Hz - 60 Hz                                                                                   |
| <b>Disponibilidad</b>                    | En Stock                                                                                        |
| <b>Equipamiento de serie</b>             | illuminazione interna, motore aspirante, regolatore di velocità e Kit fissaggio cappa e motore, |
| <b>Cable</b>                             | NO incluido                                                                                     |
| <b>Panel de control</b>                  | Mecánico                                                                                        |
| <b>Aislamiento</b>                       | lana de vidrio                                                                                  |
| <b>Piso</b>                              | Piedras refractarias                                                                            |
| <b>Línea de horno</b>                    | Linea VIRE x Ø35                                                                                |
| <b>Puerta del horno</b>                  | Puerta con vidrio grande                                                                        |
| <b>Alimentación del horno para pizza</b> | Eléctrica                                                                                       |
| <b>Carrocería</b>                        | Acero inoxidable y chapa prelacada                                                              |
| <b>Espesor de la piedra refractaria</b>  | 14 mm                                                                                           |

### Descripción

**Horno eléctrico de 2 cámaras para 4+4 pizzas Ø 350 mm, control mecánico, con campana inox y cámara fermentación negra.**

El horno eléctrico mecánico está diseñado para la cocción de pizzas, permite un control total del proceso de horneado. El horno tiene una capacidad para **8 pizzas de 350 mm** de diámetro.

**Su estructura exterior es de acero inoxidable y chapa con laterales aluminizados**, materiales de excelente calidad que permiten una buena relación calidad/precio.

El horno eléctrico consta de **2 cámaras** y un **panel de control mecánico** externo en el que, además de los **botones de encendido y apagado**, hay **dos mandos** que permiten **diferentes regulaciones de temperatura para el cielo y platea**.

Lo que caracteriza a los hornos de esta gama es la **superficie de cocción de piedra refractaria (14 mm de grosor)**. Esta característica permite que el horno conserve el calor y alcance temperaturas más altas incluso después de abrirlo. La superficie de cocción de piedra refractaria limita la pérdida de calor durante el ciclo de cocción, garantizando una cocción uniforme y un importante ahorro de energía.

**Las resistencias** están **blindadas**, lo que confiere a los hornos solidez, fiabilidad y resistencia al desgaste.

El **aislamiento es de lana de vidrio** para minimizar el consumo de energía y la pérdida de calor y conseguir un aislamiento térmico eficaz.

El horno también está equipado con **iluminación interior y una puerta de cristal extragrande** para poder controlar en todo momento el proceso de cocción de la pizza.

**El horno se suministra con un cámara fermentación negra y una campana de aspiración inox con motor regulador.**

El cable de alimentación no está incluido.

**Antes de encenderlo, no olvide retirar el poliestireno situado bajo la piedra refractaria.**

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**