

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

MODELO: VIREXPACK10

Dim. externas
L 990 x P 965 x H 1700 mm

2.243,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 990 mm x P 965 mm x H 1700 mm
Dim. internas	L 700 mm x P 700 mm x h 150 mm
Potencia	11,50 kw
Peso neto	120 KG
Capacidad pizzas	4 + 4
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Má x imo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	2850 W
Potencia resistencia en el piso	2850 W
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Capacidad de las bandejas	1+1 teglia
Frecuencia	50 Hz - 60 Hz

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	illuminazione interna, motore aspirante, regolatore di velocità e Kit fissaggio cappa e motore,
Cable	NO incluido
Panel de control	Mecánico
Aislamiento	lana de vidrio
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Linea VIRE x Ø35
Puerta del horno	Puerta con vidrio grande
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Carrocería	Acero ino x idable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Normative	CE

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