



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

MODELO: VIREXPACK3

Dimensiones externas
L 990 x P 820 x H 680 mm

2.780,00 € + IVA

 **Producción en 15/20 días**



Dimensiones externas	L 990 mm x P 820 mm x H 680 mm
Dimensiones 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
Equipamiento de serie	Iluminación interna
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 inoxidable 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, campana de condensación negra y cámara de fermentación negra.

El horno eléctrico mecánico está diseñado para lograr una excelente cocción de la pizza, ya que permite un control total sobre la cocción del producto. Este horno puede cocinar hasta 8 pizzas de 350 mm de diámetro.

Su estructura externa está fabricada en acero inoxidable y chapa con laterales de aluminio, materiales de alta calidad que ofrecen una buena relación calidad/precio.

El horno eléctrico consta de 2 cámaras y un panel de control mecánico externo, donde, además de los botones de encendido y apagado, se encuentran dos perillas que permiten ajustar de manera independiente la temperatura del techo y del suelo del horno.

Lo que distingue a los hornos de esta gama es la base de cocción en ladrillos refractarios (de 14 mm de grosor). Esta característica permite al horno retener el calor y alcanzar temperaturas más altas incluso después de haber sido abierto. La base de cocción en ladrillos refractarios limita la dispersión de calor durante el ciclo de cocción, asegurando una cocción uniforme y un significativo ahorro de energía.

Las resistencias internas están blindadas, lo que otorga al horno robustez, fiabilidad y resistencia al desgaste.

El aislamiento está realizado en lana de vidrio para minimizar el consumo de energía y la dispersión del calor, garantizando un aislamiento térmico eficaz.

El horno también está equipado con iluminación interna y una puerta con vidrio extra-grande para permitir la supervisión continua del proceso de cocción de la pizza.

Además, el horno incluye una cámara de fermentación negra y una campana de condensación negra.

Cable de alimentación no incluido.

Antes de encender el horno, recuerde retirar el poliestireno colocado debajo de la piedra refractaria.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA