

Horno eléctrico mecánico 4+4 pizzas Ø 350mm, completo de campana inox + cámara fermentación inox

MODELO: VIREXPACK2

Dim. externas
L 990 x P 820 x H 680 mm

2.243,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 990 mm x P 820 mm x H 680 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, Completo con Campana de Acero Inoxidable y Cámara de Fermentación de Acero Inoxidable

El horno eléctrico mecánico está diseñado para obtener un resultado óptimo en la cocción de la pizza, ya que permite un control completo del proceso de cocción del producto. El horno puede utilizarse para cocinar hasta 8 pizzas de 350 mm de diámetro.

Su estructura exterior está fabricada en acero inoxidable y chapa con laterales aluminizados, materiales de alta calidad que ofrecen una buena relación calidad-precio.

El horno eléctrico está compuesto por 2 cámaras y un panel de control mecánico externo donde, además de los botones de encendido y apagado, se encuentran dos mandos que permiten ajustar de forma independiente la temperatura del cielo y del suelo.

Lo que distingue a esta gama de hornos es la superficie de cocción en ladrillos refractarios (espesor 14 mm). Esta característica permite que el horno retenga el calor y alcance temperaturas más altas incluso después de ser abierto. La base en ladrillo refractario reduce la pérdida de calor durante el ciclo de cocción, asegurando una cocción uniforme y un importante ahorro energético.

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

El aislamiento es de lana de vidrio, lo que reduce al mínimo el consumo de energía y la dispersión del calor, garantizando un aislamiento térmico eficiente.

El horno también está equipado con iluminación interna y una puerta con vidrio extragrande para controlar en todo momento el proceso de cocción de la pizza.

El conjunto incluye una cámara de fermentación de acero inoxidable y una campana extractora de acero inoxidable equipada con motor y regulador.

Equipación de serie

- Motor extractor
- Regulador de velocidad
- Kit (soporte + tornillos de montaje del motor, interruptor, escuadras en L para fijación del horno)

Cable de alimentación no incluido.

ATENCIÓN: Antes de la puesta en marcha, recuerde retirar el poliestireno situado debajo de la piedra refractaria.

FOTO PURAMENTE ILUSTRATIVA