

Pedido del cliente

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

Precio: 1.540,00 € + IVA



Referencia: VIREXPACK6

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Virex

Descripción

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

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 soporte y una campana extractora inox con motor y regulador.

El cable de alimentación no está incluido.

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1000 mm x P 965 mm x H 1660 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

Pedido del cliente

Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Máximo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	2850 W
Potencia resistencia en el piso	2850 W
Panel de control	Mecánico
Equipamiento de serie	illuminazione interna, motore aspirante, regolatore di velocità e Kit fessaggio cappa e motore,
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Aislamiento	lana de vidrio
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Linea VIREX Ø35
Puerta del horno	Puerta con vidrio grande
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Capacidad de las bandejas	1+1 teglia
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Frecuencia	50 Hz - 60 Hz
Cable	NO incluido
Disponibilidad	En Stock