

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

MODELO: VIREXPACK6

Dim. externas

L 1000 x P 965 x H 1660 mm

1.540,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 1000 mm x P 965 mm x H 1660 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 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