

Pedido del cliente

**Horno eléctrico de 2 cámaras para 6+6 pizzas Ø 350 mm,
control mecánico, con campana negra y cámara
fermentación negra**

Precio: 2.891,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Virex

Breve descripción

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

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 inox y una campana de condensación negra.

El cable de alimentación no está incluido.

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Descripción

Horno eléctrico de 2 cámaras para 6+6 pizzas Ø 350 mm, control mecánico, con campana negra y cámara fermentación negra.

Pedido del cliente

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 **12 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 campana de aspiración negra 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 1360 mm x P 1015 mm x H 1700 mm
Dimensiones internas	L 1050 mm x P 700 mm x H 150 mm
Potencia	0,5 KW
Peso neto	170 KG
Capacidad pizzas	6 + 6
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Máximo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	5450 W
Potencia resistencia en el piso	4550 W
Panel de control	Mecánico
Equipamiento de serie	illuminazione interna, motore aspirante, regolatore di velocità e Kit fissaggio cappa e motore,

Pedido del cliente

Díámetro 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	2 + 2
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Frecuencia	50 Hz - 60 Hz
Cable	NO incluido
Disponibilidad	En Stock