

## Pedido del cliente

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

**Precio: 2.891,00 € + IVA**

---



## Pedido del cliente

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Virex

---

### Descripción

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

## Pedido del cliente

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 1360 mm x P 1015 mm x H 1700mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 1050 mm x P 700 mm x H 150 mm
<b>Potencia</b>	0,5 KW
<b>Peso neto</b>	170 KG
<b>Capacidad pizzas</b>	6 + 6
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	Máximo 450° C
<b>Cámaras</b>	2
<b>Potencia resistencia en el cielo</b>	5450 W
<b>Potencia resistencia en el piso</b>	4550 W
<b>Panel de control</b>	Mecánico
<b>Equipamiento de serie</b>	illuminazione interna, motore aspirante, regolatore di velocità e Kit fissaggio cappa e motore,
<b>Diámetro de la pizza</b>	Ø 350 mm
<b>Aislamiento</b>	lana de vidrio
<b>Piso</b>	Piedras refractarias
<b>Línea de horno</b>	Linea VIREX Ø35
<b>Puerta del horno</b>	Puerta con vidrio grande
<b>Alimentación del horno para pizza</b>	Eléctrica
<b>Capacidad de las bandejas</b>	2 + 2
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable y chapa prelacada
<b>Espesor de la piedra refractaria</b>	14 mm
<b>Frecuencia</b>	50 Hz - 60 Hz
<b>Cable</b>	NO incluido
<b>Disponibilidad</b>	En Stock