

Pedido del cliente

Horno eléctrico control touch para 6 pizzas diámetro 350 mm, 1 cámara, 10,2 kW

Precio: 2.443,00 € + IVA



Referencia: MAIN6L

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Forni per pizza elettrici digitali

Descripción

Horno eléctrico control touch para 6 pizzas diámetro 350 mm, 1 cámara, 10,2 kW

El horno eléctrico digital está diseñado para lograr una cocción óptima de la pizza, ya que permite un control completo del proceso. Puede utilizarse para hornear **6 pizzas de 350 mm de diámetro**.

Su estructura exterior e interior está fabricada en acero inoxidable, un material de excelente calidad que garantiza un buen aislamiento térmico.

La puerta, fabricada en acero AISI304, cuenta con un amplio doble cristal y un tirador de una sola pieza con un sistema de soportes que mejora el aislamiento térmico.

El horno cuenta con 1 cámara de cocción, un **panel de control táctil externo** y un **botón de encendido y apagado retroiluminado**.

El panel digital permite un manejo independiente de la temperatura de cielo y suelo, programación de encendido semanal, precalentamiento de la cámara de cocción, ajuste del temporizador y la posibilidad de guardar hasta 50 recetas con hasta 2 fases distintas de cocción. Además, incorpora una función ECO que permite reducir a la mitad el consumo de las resistencias.

También dispone de una perilla externa para regular la salida de humos desde la cámara de cocción a través del conducto de humos.

Lo que distingue a los hornos de esta gama es el suelo de la cámara de cocción formada por **una doble piedra refractaria que recogen al interno las resistencias**, lo que garantiza una **distribución uniforme del calor y una gran inercia térmica**.

Esta característica permite al horno mantener el calor y alcanzar temperaturas más elevadas incluso después de abrir la puerta.

La superficie de cocción de piedras refractarias reduce significativamente la pérdida de calor durante el ciclo de cocción, asegurando una cocción uniforme y un considerable ahorro energético.

El horno también cuenta con **iluminación interna LED** para controlar en todo momento el proceso de cocción de la pizza.

La apertura de la puerta es suave y asistida gracias al tirador ergonómico. **La junta de la puerta está fabricada con material ignífugo**, diseñado para evitar la pérdida de calor de la cámara de cocción.

El horno es apilable hasta tres niveles.

Cable de conexión no incluido.

Atención: Antes de encender, asegúrese de retirar el poliestireno colocado sobre la piedra refractaria.

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1390 mmx P 890 mm x H 400 mm
Dimensiones internas	L 1050 mm x P 700 mm x H 150 mm
Potencia	10,2 KW
Peso neto	145 KG
Capacidad pizzas	6
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Máximo 450° C
Cámaras	1
Potencia resistencia en el cielo	5100 W
Potencia resistencia en el piso	5100 W
Equipamiento de serie	Iluminación interna
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Aislamiento	lana de vidrio
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Linea Main
Puerta del horno	Puerta con vidrio grande
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 Hz
Capacidad de las bandejas	2 bandejas
Panel de control del horno	Touch
Apilable	Sí, hasta un max. de 3 cámaras
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Cable	NO incluido
Requisitos para el cable de alimentación	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)