

## Pedido del cliente

**Horno Eléctrico para 6+6 pizzas de diámetro 350 mm, 2 cámaras, control touch, 20,4 kW**

**Precio: 4.335,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** MAIN66L

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Forni per pizza elettrici digitali

### Descripción

#### Horno Eléctrico para 6+6 pizzas de diámetro 350 mm, 2 cámaras, control touch, 20,4 kW

El horno eléctrico digital está diseñado para lograr una cocción óptima de la pizza, ya que permite un control total del proceso de cocción del producto. El horno puede utilizarse para hornear **12 pizzas de 350 mm de diámetro**.

**Su estructura externa e interna está realizada en acero inoxidable**, un material de excelente calidad que garantiza un buen aislamiento térmico. La puerta está fabricada en acero **AISI304**, cuenta con un amplio doble vidrio y una manija de cuerpo entero con sistema de soportes para aislamiento térmico.

**El horno eléctrico consta de 2 cámaras, cada una con un panel de control táctil externo y un botón de encendido y apagado retroiluminado.** El panel digital permite una gestión independiente de la temperatura del cielo (parte superior) y del piso (parte inferior), encendido programado semanal, precalentamiento de la cámara de cocción, configuración del temporizador y la posibilidad de guardar 50 recetas de cocción con hasta 2 fases cada una. El horno también está equipado con una función **ECO que permite reducir a la mitad el consumo de las resistencias**. Externamente dispone de un orificio que regula la salida de humos de la cámara de cocción a través del conducto interno.

Lo que distingue a los hornos de esta gama es la base de la cámara de cocción, compuesta por una **doble piedra refractaria que recogen al interno las resistencias**, lo que permite una difusión uniforme del calor y una gran inercia térmica. **Esta característica permite al horno mantener el calor y alcanzar temperaturas elevadas incluso después de haber sido abierto.** La superficie de cocción de piedra refractarias limita la dispersión del calor durante el ciclo de cocción, asegurando una cocción uniforme y un considerable ahorro energético.

El horno también está equipado con **iluminación interna LED**, con una bombilla por cámara, para poder controlar en todo momento el proceso de cocción de la pizza. La apertura de la puerta es asistida y facilitada por la manija. **La junta de la puerta está hecha de material ignífugo, diseñado para evitar la pérdida de calor de la cámara de cocción.**

**Se puede agregar una cámara adicional sobre el horno, hasta un máximo de tres niveles.**

**El cable de alimentación no está incluido.**

**ATENCIÓN:** Antes de encender el horno, recuerde retirar el poliestireno ubicado sobre la piedra refractaria.

### Características

Característica

Valor

## Pedido del cliente

<b>Dimensiones externas</b>	L 1390 mmx P 890 mm x H 730 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 1050 mm x P 700 mm x H 150 mm
<b>Potencia</b>	20,4 KW
<b>Peso neto</b>	255 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>	10200 W
<b>Potencia resistencia en el piso</b>	10200 W
<b>Equipamiento de serie</b>	Iluminación interna
<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 Main
<b>Puerta del horno</b>	Puerta con vidrio grande
<b>Alimentación del horno para pizza</b>	Eléctrica
<b>Alimentación eléctrica</b>	400 V/ 3 N/ 50 Hz
<b>Capacidad de las bandejas</b>	2 + 2
<b>Panel de control del horno</b>	Touch
<b>Apilable</b>	Si, hasta un max. de 3 cámaras
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable y chapa prelacada
<b>Espesor de la piedra refractaria</b>	14 mm
<b>Cable</b>	NO incluido
<b>Requisitos para el cable de alimentación</b>	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)