

Pedido del cliente

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

Precio: 4.496,00 € + 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

Dimensiones externas	L 1390 mmx P 890 mm x H 730 mm
Dimensiones internas	L 1050 mm x P 700 mm x H 150 mm
Potencia	20,4 KW
Peso neto	255 KG
Capacidad pizzas	6 + 6
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Máximo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	10200 W
Potencia resistencia en el piso	10200 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 + 2
Panel de control del horno	Touch
Apilable	Si, 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)