

Pedido del cliente

HORNO ELECTRICO CONTROL TOUCH PARA 4+4 PIZZAS DIAMETRO 350, 2 CAMARAS 14.4KW – CAMPANA CONDENSACION INOX – CAMARA FERMENTADORA

Precio: 5.560,00 € + IVA



Referencia: MAINPACK2

Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Forni per pizza elettrici digitali

Descripción

HORNO ELECTRICO CONTROL TOUCH PARA 4+4 PIZZAS DIAMETRO 350, 2 CAMARAS 14.4KW – CAMPANA CONDENSACION INOX – CAMARA FERMENTADORA

El horno digital está diseñado para garantizar una excelente cocción de la pizza, ya que permite un control completo del proceso. El horno puede utilizarse para cocer **8 pizzas con un diámetro de 350 mm.**

Su estructura, tanto externa como interna, está fabricada en acero inoxidable, un material de excelente calidad que proporciona un buen aislamiento térmico. La puerta está hecha de acero AISI304, con un amplio doble cristal y un tirador de cuerpo entero, equipada con un sistema de aislamiento térmico mediante soportes.

El horno eléctrico consta de 2 cámaras, **cada una con un panel de control touch externo y un botón de encendido/apagado retroiluminado.** El panel digital permite gestionar de manera independiente la temperatura de cielo (parte superior) y suelo (parte inferior), programar anticipadamente un **encendido semanal, precalentar la cámara de cocción, ajustar el temporizador** y guardar hasta **50 recetas con hasta 2 fases de cocción.** El horno también cuenta con una función ECO que permite reducir a la mitad el consumo de las resistencias. En el exterior hay una palanca que regula la salida de humos de la cámara de cocción a través de la chimenea.

Lo que distingue principalmente a los hornos de esta gama es el suelo de la cámara de cocción, compuesta por una doble piedra refractaria con las resistencias colocadas en el interior. Esto permite una difusión uniforme del calor y una gran inercia térmica. Esta característica permite que el horno mantenga el calor y alcance temperaturas elevadas incluso después de haber sido abierto. La superficie de cocción de piedra refractaria reduce 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 **LED interna**, con una bombilla por cámara, lo que permite controlar en todo momento el proceso de cocción de la pizza. La apertura de la puerta es suave y está facilitada por el tirador. La junta de la puerta está fabricada con material ignífugo, diseñada para evitar dispersión de calor en la cámara de cocción.

El horno puede apilarse hasta tres niveles.

Pedido del cliente

El horno incluye campana a condensación de acero inoxidable y cámara de fermentación.

Cable de conexión NO incluido.

Antes de encender el horno, se recuerda retirar el poliestireno situado sobre la piedra refractaria.

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1060 mm x P 1085 mm x H 1940 mm
Dimensiones internas	L 700 mm x P 700 mm x h 150 mm
Potencia	14,4 KW
Peso neto	175 KG
Capacidad pizzas	4 + 4
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Máximo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	7200 W
Potencia resistencia en el piso	7200 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
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)