

## Pedido del cliente

### **HORNO ELECTRICO CONTROL TOUCH PARA 6+6 PIZZAS DIAMETRO 350, 2 CAMARAS 24.4KW – CAMPANA CONDENSACION INOX – CAMARA FERMENTACION**

**Precio: 6.696,00 € + IVA**

---



---

Referencia: MAINPACK6

## Pedido del cliente

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Forni per pizza elettrici digitali

### Descripción

#### **HORNO ELECTRICO CONTROL TOUCH PARA 6+6 PIZZAS DIAMETRO 350, 2 CAMARAS 24.4KW – CAMPANA CONDENSACION INOX – CAMARA FERMENTACION**

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 **12 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.

**El horno incluye campana a condensación de acero inoxidable y soporte.**

Cable de conexión NO incluido.

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

## Pedido del cliente

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 1390 mmx P 1085 mm x H 1940 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>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)