

Horno eléctrico para pizza mecánico 4 + 4 pizzas Ø 320 mm – 9,4 kW, campana negra y soporte

MODELO: DAMPACK1

Dim. externas

L 975 x P 965 x H 1725 mm

1.552,00 € + IVA

DISPONIBLE finales Noviembre

Dim. externas	L 975 mm x P 965 mm x H 1725 mm
Dim. internas	L 660 mm x P 660 mm x H 140 mm
Potencia	9,4 Kw
Peso neto	167 kg
Capacidad pizzas	4 + 4
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Má x imo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	2350 W x 2
Potencia resistencia en el piso	2350 W x 2
Volumen	0,91 m3
Diámetro de la pizza	Ø 320 mm
Capacidad de las bandejas	1+1 teglia

Equipamiento de serie	Iluminación interna
Cable	NO incluido
Panel de control	Mecánico
Resistencias	Blindadas
Aislamiento	Lana de roca
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Linea DAM Ø32
Puerta del horno	Puerta con vidrio pequeño
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Apilable	no
Carrocería	Acero ino x idable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Normative	CE

Descripción

Horno eléctrico para pizza mecánico 4 + 4 pizzas Ø 320 mm – 9,4 kW, campana negra y soporte.

El horno eléctrico mecánico está diseñado para obtener una excelente cocción de la pizza, ya que permite un control completo del proceso de cocción.

Su estructura externa está realizada en acero inoxidable y chapa prelacada, materiales de alta calidad que garantizan una buena relación calidad/precio.

El horno eléctrico está compuesto por dos cámaras, cada una con funcionamiento independiente, lo que significa que es posible trabajar con diferentes temperaturas y regulaciones. Esto es posible porque cada cámara está equipada con su propio panel de control mecánico externo donde, además de los botones de encendido y apagado, hay dos mandos que permiten una regulación diferenciada de la temperatura del cielo y de la solera.

Cada cámara puede contener 4 pizzas, para un total de 8.

Lo que distingue a los hornos de esta gama es el **piso de cocción en ladrillos refractarios** (espesor 14 mm). Esta característica permite al horno mantener el calor y alcanzar temperaturas más elevadas incluso después de abrir la puerta. El piso refractario limita la dispersión del calor durante el ciclo de cocción, asegurando una cocción uniforme y un importante ahorro energético.

Las resistencias internas son blindadas, lo que hace que los hornos sean robustos, fiables y resistentes al desgaste. El horno presenta 2 resistencias en la solera y 2 en el cielo, lo que permite alcanzar rápidamente una temperatura óptima de funcionamiento.

El aislamiento es de lana de roca evaporada para reducir al mínimo el consumo de energía y la dispersión del calor, garantizando un aislamiento térmico eficaz.

El horno está equipado además con iluminación interna para poder controlar en todo momento el proceso de cocción de la pizza.

El horno incluye la **campana extractora KD4N**, completa con motor y regulador de velocidad, y el **soporte SPD44** en hierro pintado.

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría diferir ligeramente de lo mostrado en la foto.