

Horno eléctrico para pizza mecánico 4 + 4 pizzas Ø 320 mm – 9,4 kW, campana de condensación inox y cámara de fermentación inox

MODELO: DAMPACK12

Dim. externas
L 975 x P 924 x A 745 mm

2.818,00 € + IVA

DISPONIBLE finales Noviembre

Dim. externas	L 975 mm x P 924 mm x A 745 mm
Dim. internas	L 660 mm x P 660 mm x A 140 mm
Potencia	9,4 Kw
Peso neto	224 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; necesaria su instalación por parte de un electricista
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 de condensación inox y cámara de fermentación inox.

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

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

El horno está compuesto por **dos cámaras independientes**, lo que permite trabajar con diferentes temperaturas y regulaciones. Cada cámara dispone de su **propio panel de control mecánico**, donde, además de los botones de encendido y apagado, se encuentran **dos mandos** que permiten regular de forma independiente la temperatura del cielo y de la solera.

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

El elemento distintivo de esta gama es el **piso de cocción en ladrillos refractarios** (espesor 14 mm). Esta característica permite mantener el calor y alcanzar temperaturas más elevadas incluso después de abrir la puerta. El piso refractario reduce la dispersión del calor durante la cocción, asegurando una cocción uniforme y un importante ahorro energético.

Las **resistencias internas blindadas** garantizan robustez, fiabilidad y resistencia al desgaste. El horno cuenta con **2 resistencias en la solera y 2 en el cielo**, lo que permite alcanzar rápidamente la temperatura óptima de funcionamiento.

El aislamiento en **lana de roca evaporada** reduce al mínimo el consumo energético y la dispersión del calor, asegurando un excelente aislamiento térmico.

El horno está equipado con **iluminación interna** para controlar en todo momento el proceso de cocción.

Incluye la **campana aspirante a condensación KDC4X**, completa con motor, y la **cámara de fermentación CLXL4X**, con capacidad para **12 bandejas 60×40**, ambas en acabado **inox**.

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