



Horno eléctrico para pizza mecánico 6 + 6 pizzas Ø 350 mm – 18 kW, campana inox y cámara de fermentación inox

MODELO: DAMPACK22

Dimensiones externas

L 1360 x P 1015 x H 1765 mm

3.154,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 1360 mm x P 1015 mm x H 1765 mm
Dimensiones internas	L 1080 mm x P 720 mm x H 140 mm
Peso neto	284 Kg
Capacidad pizzas	6 + 6
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Má x imo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	1500 W x 6
Potencia resistencia en el piso	1500 W x 6
Volumen	1,20 m3
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Capacidad de las bandejas	2 + 2
Disponibilidad	En Stock

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 Ø35
Puerta del horno	Puerta con vidrio pequeño
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Apilable	no
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm

Descripción

Horno eléctrico para pizza mecánico 6 + 6 pizzas Ø 350 mm – 18 kW, campana 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 total del proceso de cocción del producto.

Este modelo se distingue por una **profundidad interna reducida (720 mm)**, que permite colocar las pizzas en posición horizontal.

Su estructura externa está fabricada 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 **6 pizzas**, para un total de **12 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 **6 resistencias en la solera y 6 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 KDXL6LX**, completa con motor y regulador de velocidad, y la **cámara de fermentación CLXL6LX**, con capacidad para **18 bandejas 60x40**, ambas en acabado inox.

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