

# Horno eléctrico mecánico 4+4 pizzas Ø 350 mm – 12 kW, diseño negro con campana inox y cámara de fermentación negra

## MODELO: DARKPACK8

**Dim. externas**
L 1000 x P 1045,5 x A 1955 mm

## 3.121,00 € + IVA

En stock

| | |
|---|---|
| **Dim. externas** | L 1000 mm x P 1045,5 mm x A 1955 mm |
| **Dim. internas** | L 720 mm x P 720 mm x A 140 mm |
| **Potencia** | Horno 12 kW; Campana 0,1 kW; Cámara 2 kW |
| **Peso neto** | 248 Kg |
| **Capacidad pizzas** | 4 + 4 |
| **Tensión** | Trifásica - 400 V |
| **Temperatura de funcionamiento** | Má x imo 450° C |
| **Cámaras** | 2 |
| **Potencia resistencia en el cielo** | 1000 W x 6 |
| **Potencia resistencia en el piso** | 1000 W x 6 |
| **Volumen** | 0,91 m3 |
| **Diámetro de la pizza** | Ø 350 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 DARK Ø35 |
| **Puerta del horno** | Puerta con vidrio pequeño |
| **Alimentación del horno para pizza** | Eléctrica |
| **Vidrio - puerta** | E x traíble |
| **Apilable** | no |
| **Carrocería** | Acero ino x idable prelacado negro y chapa prelacada negra |
| **Espesor de la piedra refractaria** | 14 mm |
| **Normative** | CE |

| | |
|---|---|
| **Disponibilidad** | En Stock |

## Descripción

### Horno eléctrico para 4+4 pizzas de Ø 350 mm, provisto de 2 cámaras con control mecánico.

El horno eléctrico mecánico es ideal para garantizar una **excelente cocción de la pizza**, ya que permite un **control total del proceso de cocción**. Esta gama se caracteriza por un **diseño elegante y cuidado**, mandos **fáciles e intuitivos** y la posibilidad de cocer pizzas de mayor tamaño (Ø 350 mm) gracias a una **cámara interna más amplia**.

La estructura exterior está fabricada en **acero inoxidable prelacado negro** y **chapa prelacada negra**, materiales de alta calidad que aseguran una óptima relación calidad/precio. El horno presenta además un **diseño refinado** con **capucha superior**, **asa lateral** y **cristal de puerta extraíble** para facilitar las operaciones de limpieza.

El horno está compuesto por **dos cámaras**. Cada cámara dispone de un **panel de control mecánico externo** con botón de encendido/apagado y **dos interruptores** para gestionar las resistencias individuales. Incluye también **dos mandos** que permiten regular de forma independiente la temperatura del **cielo** y de la **solera**.

Los mandos de regulación de temperatura disponen cada uno de un **indicador luminoso que se enciende cuando las resistencias están en funcionamiento y se apaga una vez alcanzada la temperatura seleccionada**.

Las cámaras funcionan de manera **independiente**, permitiendo trabajar con **dos temperaturas y dos ajustes distintos**.

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

Lo que caracteriza 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 térmica**, garantiza una **cocción uniforme** y proporciona un **importante ahorro energético**.

Las **resistencias internas son blindadas**, lo que hace que el horno sea robusto, fiable y resistente al desgaste. El horno cuenta con **3+3 resistencias en la solera** y **3+3 en el cielo**, permitiendo alcanzar rápidamente la temperatura óptima de trabajo.

El aislamiento está realizado en **lana de roca evaporada**, para minimizar el consumo energético y la dispersión del calor, garantizando un **excelente aislamiento térmico**, también presente en la puerta.

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

**Cable de línea no incluido.** Antes de la puesta en marcha, retirar el **poliestireno situado bajo la piedra refractaria**.

El horno incluye **campana extractora de condensación KDCXL4X** y **cámara de fermentación CLXL4N**.

?? **Para ofrecer siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto puede variar ligeramente respecto a la imagen mostrada.**