

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

MODELO: DARKPACK21

Dim. externas
L 1000 x P 1314 x A 745 mm

3.117,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 1000 mm x P 1314 mm x A 745 mm
Dim. internas	L 720 mm x P 1080 mm x A 140 mm
Potencia	Horno 18 kW; Campana 0,36 kW; Cámara 2 kW
Peso neto	297,7 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	1,25 m3
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Disponibilidad	En Stock
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

Descripción

Horno eléctrico para 6+6 pizzas de Ø 350 mm, 2 cámaras, control mecánico, 18 kW, diseño negro.

El horno eléctrico mecánico es ideal para garantizar una excelente cocción de la pizza, ya que permite un control total del proceso de cocción.

Este modelo se distingue por la **mayor profundidad de la cámara interna** (1080 mm), que permite **colocar las pizzas y los productos en posición vertical**, optimizando espacio y productividad.

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. También incorpora **dos mandos** que permiten regular de forma independiente la temperatura del **cielo** y de la **solera**. Las cámaras funcionan de manera **independendente**, permitiendo trabajar con **dos temperaturas y dos ajustes distintos**. Incluye **interruptor general** y **termostatos mecánicos** que permiten regular la temperatura mostrada en el **termómetro analógico hasta 455 °C**. Ajuste independiente de la temperatura entre cielo y solera.

Cada cámara puede contener **6 pizzas**, para un total de **12**.

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 KDXL6N**, completa con motor y regulador de velocidad, y **cámara CLXL6X**.

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