



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

**MODELO: DARKPACK24**

**Dimensiones externas**

L 1000 x P 1314 x A 745 mm

**3.641,00 € + IVA**



 **En stock**

|                                         |                                           |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Dimensiones externas</b>             | L 1000 mm x P 1314 mm x A 745 mm          |
| <b>Dimensiones internas</b>             | L 720 mm x P 1080 mm x A 140 mm           |
| <b>Potencia</b>                         | Horno 18 kW; Campana 0,06 kW; Cámara 2 kW |
| <b>Peso neto</b>                        | 306 Kg                                    |
| <b>Capacidad pizzas</b>                 | 6 + 6                                     |
| <b>Tensión</b>                          | Trifásica - 400 V                         |
| <b>Temperatura de funcionamiento</b>    | Má x imo 450° C                           |
| <b>Cámaras</b>                          | 2                                         |
| <b>Potencia resistencia en el cielo</b> | 1500 W x 6                                |
| <b>Potencia resistencia en el piso</b>  | 1500 W x 6                                |
| <b>Volumen</b>                          | 1,25 m3                                   |
| <b>Diámetro de la pizza</b>             | Ø 350 mm                                  |
| <b>Disponibilidad</b>                   | En Stock                                  |
| <b>Equipamiento de serie</b>            | Iluminación interna                       |

|                                          |                                                          |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Cable</b>                             | NO incluido                                              |
| <b>Panel de control</b>                  | Mecánico                                                 |
| <b>Resistencias</b>                      | Blindadas                                                |
| <b>Aislamiento</b>                       | Lana de roca                                             |
| <b>Piso</b>                              | Piedras refractarias                                     |
| <b>Línea de horno</b>                    | Linea DARK Ø35                                           |
| <b>Puerta del horno</b>                  | Puerta con vidrio pequeño                                |
| <b>Alimentación del horno para pizza</b> | Eléctrica                                                |
| <b>Vidrio - puerta</b>                   | E x traíble                                              |
| <b>Apilable</b>                          | no                                                       |
| <b>Carrocería</b>                        | Acero inoxidable prelacado negro y chapa prelacada negra |
| <b>Espesor de la piedra refractaria</b>  | 14 mm                                                    |
| <b>Normative</b>                         | 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 **independiente**, 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 de condensación KDCXL6X**, 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.