



## Kit para pizzería profesional con horno eléctrico y mesa pizza refrigerada

**MODELO: STARTER**

### Dim. externas

Horno: L 1100 x P 1114 x H 1725 - Mesa pizza: L 2025 x P 800 x H 1435 mm

**3.931,00 € + IVA**

 **En stock**



|                                         |                                                                             |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dim. externas</b>                    | Horno: L 1100 x P 1114 x H 1725 mm - Mesa pizza: L 2025 x P 800 x H 1435 mm |
| <b>Dim. internas</b>                    | Horno: L 820 x P 840 x H 175 mm - Mesa pizza: L 1562 x P 630 x H 589 mm     |
| <b>Peso neto</b>                        | Horno: 172 Kg - Mesa pizza: 382 Kg                                          |
| <b>Capacidad pizzas</b>                 | 4 + 4                                                                       |
| <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> | 1150 W x 6                                                                  |
| <b>Potencia resistencia en el piso</b>  | 1150 W x 6                                                                  |
| <b>Volumen</b>                          | 1,22 m3                                                                     |
| <b>Diámetro de la pizza</b>             | Ø 400 mm                                                                    |
| <b>Capacidad de las bandejas</b>        | 4 bandejas                                                                  |

|                                          |                                    |
|------------------------------------------|------------------------------------|
| <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>                    | Línea TWIN Ø40                     |
| <b>Puerta del horno</b>                  | Puerta con vidrio grande           |
| <b>Alimentación del horno para pizza</b> | Eléctrica                          |
| <b>Tipo de puerta</b>                    | Porta con vetro doppio             |
| <b>Apilable</b>                          | no                                 |
| <b>Carrocería</b>                        | Acero inoxidable y chapa prelacada |
| <b>Espesor de la piedra refractaria</b>  | 14 mm                              |
| <b>Normative</b>                         | CE                                 |

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Disponibilidad        | En Stock            |
| Equipamiento de serie | Iluminación interna |

## Descripción

### Kit para pizzería profesional con horno eléctrico y mesa pizza refrigerada.

Todo lo necesario para organizar una estación de pizza profesional, eficiente y completa.

El **Kit para Pizzería Profesional** está compuesto por un **horno eléctrico profesional para pizza con campana extractora y soporte** y una **mesa pizza refrigerada de 3 puertas con encimera de granito y vitrina para cubetas**.

Una solución pensada para **pizzerías, restaurantes, tiendas de alimentación, street food y negocios de restauración** que desean concentrar en una única configuración los principales equipos necesarios para la preparación, conservación y cocción de la pizza.

### Horno eléctrico profesional para pizza

El kit incluye un **horno eléctrico mecánico de 2 cámaras**, diseñado para trabajar tanto con bandejas **600 x 400 mm** como con pizzas redondas de hasta **Ø 400 mm**.

El horno puede cocinar simultáneamente **4 bandejas de 600 x 400 mm o hasta 8 pizzas de Ø 400 mm (4+4)**. La temperatura máxima alcanza los **450 °C**, mientras que la solera está fabricada con **ladrillos refractarios** de 14 mm de espesor.

Las **resistencias blindadas**, el aislamiento de lana de roca y la iluminación interior contribuyen a que el horno sea adecuado para un uso profesional continuado. La puerta con **doble cristal** permite además controlar la cocción manteniendo el calor en el interior de la cámara.

El horno se suministra completo con **soporte negro y campana extractora negra con motor y regulador**, para obtener una estación de cocción lista para integrarse en un entorno profesional.

Cable de alimentación no incluido.

Los hornos de esta línea alcanzan la temperatura en aproximadamente 30/35 minutos.

### Características principales del horno

- Temperatura máxima: **450 °C**
- Alimentación: **trifásica 400 V**
- Potencia: **13,8 kW**
- Solera de ladrillos refractarios de **14 mm**
- Iluminación interior
- Panel de control mecánico
- Completo con **campana extractora y soporte negro**
- Dimensiones: **1100 x 1114 x 1725 mm**

- Peso: 172 kg

## Mesa pizza refrigerada profesional

Completa la configuración la **mesa pizza refrigerada de 3 puertas**, diseñada para ofrecer una amplia superficie de trabajo y un espacio refrigerado organizado para ingredientes, masas y materias primas.

La mesa dispone de una estructura interna y externa de **acero inoxidable AISI 304**, una robusta **encimera de trabajo de granito** y una vitrina superior preparada para **10 cubetas GN 1/4**.

La refrigeración ventilada mantiene una temperatura regulable de **-2 °C a +8 °C**, mientras que el grupo frigorífico tropicalizado permite utilizarla incluso en entornos de trabajo con temperaturas elevadas.

Las **3 puertas refrigeradas**, junto con la gran capacidad de **580 litros**, permiten organizar de forma práctica las materias primas necesarias durante el servicio.

## Características principales de la mesa pizza

- Capacidad: **580 litros**
- Temperatura: **-2 °C / +8 °C**
- Refrigeración ventilada
- Estructura interna y externa de **acero inoxidable AISI 304**
- Vitrina superior refrigerada
- Preparada para **10 cubetas GN 1/4**
- 3 rejillas de 600 x 400 mm incluidas
- 6 guías incluidas
- Refrigerante **R290**
- Alimentación: **230 V monofásica**
- Desescarche automático
- Dimensiones: **2025 x 800 x 1435 mm**
- Peso: **382 kg**

Cubetas GN 1/4 y tapas no incluidas.

## Una solución completa para tu pizzería

El **kit de horno para pizza + mesa pizza refrigerada** permite crear una estación de trabajo organizada y funcional, combinando en una única solución **conservación de ingredientes, preparación y cocción**.