

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

Dim. externas	Horno: L 1100 x P 1114 x H 1725 mm - Mesa pizza: L 2025 x P 800 x H 1435 mm
Dim. internas	Horno: L 820 x P 840 x H 175 mm - Mesa pizza: L 1562 x P 630 x H 589 mm
Peso neto	Horno: 172 Kg - Mesa pizza: 382 Kg
Capacidad pizzas	4 + 4
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Má x imo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	1150 W x 6
Potencia resistencia en el piso	1150 W x 6
Volumen	1,22 m3
Diámetro de la pizza	Ø 400 mm
Capacidad de las bandejas	4 bandejas

Cable	NO incluido
Panel de control	Mecánico
Resistencias	Blindadas
Aislamiento	Lana de roca
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Linea TWIN Ø40
Puerta del horno	Puerta con vidrio grande
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Tipo de puerta	Porta con vetro doppio
Apilable	no
Carrocería	Acero ino x idable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Normative	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**.