

Kit para pizzería con horno eléctrico, mesa pizza, amasadora 32 L, formadora de pizza, cortadora y set de palas

MODELO: PRO

Dim. externas

Horno: L 1060 x P 1045 x H 1750 Mesa pizza: L 2025 x P 800 x H 1435 Amasadora: L 762 x P 420 x H 864/1123 mm

10.080,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	Horno: L 1060 x P 1045 x H 1750 mm Mesa pizza: L 2025 x P 800 x H 1435 mm Amasadora: L 762 x P 420 x H 864/1123 mm
Peso neto	Horno: 175 kg Mesa pizza: 382 kg Amasadora: 25 kg Formadora de pizza: 35 kg Cortadora: 22,5 kg
Capacidad pizzas	4 + 4
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Má x imo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	7200 W
Potencia resistencia en el piso	7200 W
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 Hz
Capacidad de las bandejas	2 bandejas

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Iluminación interna
Cable	NO incluido
Aislamiento	lana de vidrio
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Linea Main
Puerta del horno	Puerta con vidrio grande
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Panel de control del horno	Touch
Carrocería	Acero ino x idable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm
Normative	CE

Requisitos para el cable de alimentación	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)

Descripción

Kit Pizzería Profesional Completo

Horno + mesa pizza refrigerada + amasadora + formadora de pizza + cortadora + set de palas

Una **configuración completa** pensada para quienes desean equipar una **pizzería profesional** con los principales equipos necesarios para gestionar de forma organizada todas las fases de trabajo: desde la preparación de la masa hasta el estirado, desde la conservación de los ingredientes hasta la cocción y el servicio.

El kit incluye:

- **Horno eléctrico profesional de 2 cámaras**, con control táctil, completo con campana de acero inoxidable y cámara de fermentación.
- **Mesa pizza refrigerada de 3 puertas de 580 litros**, con encimera de granito y vitrina preparada para 10 cubetas GN 1/4.
- **Amasadora de espiral de 32 litros**, con cabezal elevable, cuba extraíble, controles digitales y alimentación monofásica.
- **Formadora de pizza profesional de rodillos inclinados**, de acero inoxidable con rodillos de POM, para formar rápidamente los discos de pizza.
- **Cortadora por gravedad semiautomática**, con cuchilla de 300 mm y alimentación monofásica.
- **Set Europa universal de 9 utensilios**, altura 1700 mm, para organizar palas y utensilios junto al horno.

Horno profesional para pizza

El horno eléctrico de **2 cámaras MAINPACK1** está diseñado para la cocción profesional de pizza y puede trabajar hasta **8 pizzas de Ø 350 mm simultáneamente**.

El **control táctil**, la gestión de la temperatura y el equipamiento con **campana de acero inoxidable y cámara de fermentación** permiten crear una estación de cocción completa y organizada.

Cable de alimentación no incluido.

Antes de encenderlo, se recuerda retirar el poliestireno situado debajo de la piedra refractaria.

Mesa pizza refrigerada profesional

Completa la configuración la **mesa pizza refrigerada de 3 puertas PA3600TN+PA20033**, 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.

Amasadora profesional de 32 litros

La **amasadora de espiral de 32 litros TS30M** está equipada con **cabezal elevable y cuba extraíble**, una solución práctica para facilitar la gestión de la masa y las operaciones de limpieza.

Con capacidad de hasta **25 kg de masa** y una producción declarada de hasta **75 kg/h**, es ideal para la preparación de masas para pizza y pan. Los controles digitales y la alimentación **230 V monofásica** completan el equipamiento.

Formadora de pizza profesional

La **formadora de pizza de rodillos inclinados ROLL345D** permite agilizar la formación de los discos de pizza, trabajando la masa en frío.

La máquina está fabricada en **acero inoxidable** y utiliza dos rodillos de POM. Permite trabajar masas de **50 a 500 g** y formar pizzas de **10 a 30 cm de diámetro**, con regulación del grosor.

Cortadora profesional

La **cortadora por gravedad semiautomática SL300** con cuchilla de **300 mm** completa el kit y es adecuada para cortar embutidos, quesos y otros alimentos.

La estructura de aluminio anodizado y la alimentación **monofásica** la hacen adecuada para su uso en una cocina profesional.

Set de palas profesional

El **Set Europa universal 364** completa la zona del horno con **9 utensilios** y una estructura de **1700 mm de altura**.

Está diseñado para mantener las palas y los utensilios siempre organizados y fácilmente accesibles durante el servicio. La configuración de 9 piezas incluye diferentes herramientas útiles para la gestión del horno y la pizza.

Una solución completa para tu pizzería

Con este **kit para pizzería profesional** puedes organizar todas las principales fases de trabajo:

Amasar ? Estirar ? Preparar ? Conservar ? Cocinar ? Servir

Una solución ideal para **pizzerías, restaurantes, tiendas de alimentación, pubs, street food y nuevas aperturas**, con una única configuración compuesta por equipos profesionales coordinados.

Kit pizzería completo: una sola solución para organizar la preparación, el trabajo y la cocción de la pizza de forma profesional.