

Kit para pizzería profesional con horno eléctrico de 2 cámaras, mesa pizza refrigerada, amasadora de 20 L y palas para pizza

MODELO: PLUS

Dim. externas

Horno: L 1000 x P 955 x H 1765 Mesa pizza: L 2025 x P 800 x H 1435 Amasadora: L 380 x P 700 x H 620 mm

5.103,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	Horno: L 1000 x P 955 x H 1765 mm Mesa pizza: L 2025 x P 800 x H 1435 mm Amasadora: L 380 x P 700 x H 620 mm
Dim. internas	Horno: L 720 x P 720 x H 140 mm Mesa pizza: L 1562 x P 630 x H 589 mm
Potencia	Horno: 12 kW Campana: 0,36 kW Cámara de fermentación: 2 kW Mesa pizza: 0,35 kW Amasadora: 1,1 kW
Peso neto	Horno: 237,6 kg Mesa pizza: 382 kg Amasadora: 78 kg
Capacidad pizzas	4 + 4
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	Má x imo 450° C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	1000 W x 6
Potencia resistencia en el	1000 W x 6

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

piso	
Volumen	0,91 m3
Diámetro de la pizza	Ø 350 mm
Capacidad de las bandejas	1+1 teglia
Disponibilidad	En Stock

Descripción

Kit Pizzería Profesional Completo.

Horno eléctrico + mesa pizza refrigerada + amasadora + set de palas.

Una solución completa para equipar una **estación profesional para pizzería**, reuniendo en un único kit los equipos fundamentales para preparar, conservar y cocinar pizza.

El kit está compuesto por:

- **Horno eléctrico profesional de 2 cámaras**, con capacidad para hasta 8 pizzas de Ø 350 mm, temperatura máxima de 450 °C, completo con campana extractora y cámara de fermentación.
- **Mesa pizza refrigerada de 3 puertas de 580 litros**, con encimera de trabajo de granito y vitrina superior preparada para 10 cubetas GN 1/4.
- **Amasadora de espiral de 20 litros**, monofásica, con capacidad máxima de amasado de 18 kg y 1 velocidad.
- **Set Firenze universal para palas de pizza**, altura 1500 mm, completo con 3 utensilios y palas perforadas.

Horno profesional para pizza

El horno eléctrico mecánico de **2 cámaras DARKPACK5** alcanza hasta **450 °C** y permite cocinar hasta **8 pizzas de Ø 350 mm simultáneamente**. Dispone de control mecánico, regulación independiente de techo y solera, solera refractaria e iluminación interior.

La configuración incluye **campana extractora negra y cámara de fermentación**.

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 de espiral 20 litros

La amasadora profesional **DOMI20** de **20 litros** es ideal para la preparación de masas para pizza y pan. Está equipada con cuba y cabezal fijos, 1 velocidad, temporizador y alimentación **230 V monofásica**.

Capacidad máxima declarada: **18 kg de masa**.

Set de palas para pizza

El **Set Firenze universal 360/2** completa la estación de horno con **3 utensilios**, palas perforadas y estructura de **1500 mm de altura**, permitiendo mantener los utensilios organizados y fácilmente accesibles.

Un kit completo para tu pizzería

Con esta configuración tienes todo lo necesario para gestionar las principales fases del trabajo:

Amasar ? Preparar ? Conservar ? Cocinar ? Sacar del horno

Ideal para **pizzerías, restaurantes, tiendas de alimentación, street food y negocios de restauración** que buscan un sistema completo de

equipos profesionales para pizzería.