

## Pedido del cliente

**Horno eléctrico con puerta de vidrio 6 Moldes de 600X400 o  
12 Pizzas diámetro 350 mm 2 Cámaras Control mecánico**

**Precio: 1.874,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** FLEX66PORTAVETRO

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Dual

## Pedido del cliente

---

### Breve descripción

El horno pizza estático FLEX de Gastrodomus está **fabricado en Italia** y con **marca CE**. Puede tener **puerta en vidrio** amplia o pequeña.

El horno es **ideal para pan, pizza y focaccia**. **Eléctrico** y con **panel de control mecánico**, pero que su pedida se puede realizar digital.

La **pedra refractaria en dotación** en la platea permite **mantener el calor uniforme** en la cámara de cocción.

La **luz interna** y la **puerta en vidrio** permiten controlar todo el proceso de cocción.

Las **resistencias** son **blindadas**, se **calientan rápidamente** y la **cobertura en acero** permite que **no se deterioren** a lo largo del tiempo.

---

### Descripción

**Horno eléctrico con puerta de vidrio 6 moldes 600x400 o 12 pizzas diámetro 350 mm 2 cámaras control mecánico.**

El horno eléctrico mecánico para **pizza en moldes** está diseñado para obtener excelentes resultados en la elaboración de **pizzas**, gracias a la **altura de la cámara interna de 175 mm**.

El horno tiene capacidad para **6 moldes (3+3)** con un **tamaño de 600 x 400 mm**, o **12 pizzas (6 + 6)** con un **diámetro de 350 mm**.

Su **estructura externa** es de **acero inoxidable y chapa prepintada**, materiales de excelente calidad que ofrecen una buena relación calidad/precio.

El horno eléctrico consta de **dos cámaras**, cada una de las cuales **funciona de forma independiente**. Esto significa que es posible trabajar con diferentes temperaturas y ajustes. Esto se debe a que cada cámara tiene su propio **panel de control mecánico** externo en el que, además de los **botones de encendido y apagado**, hay **dos mandos** que permiten **diferentes ajustes de temperatura para el cielo y el piso**.

La **puerta del horno** es de **vidrio** de gran tamaño, para poder controlar en todo momento la cocción de los productos dentro de la cámara.

Lo que distingue a los hornos de esta gama es la **superficie de cocción de piedra refractaria (14 mm de espesor)**. Esta característica permite que el horno conserve el calor y alcance temperaturas más altas incluso después de ser abierto. Así, el plano de cocción de piedra refractaria limita la dispersión del calor durante el ciclo de cocción, garantizando una cocción uniforme y un importante ahorro de energía. Además del piso, a pedido del cliente también es posible hacer que toda la cámara interior sea de piedra refractaria (con una ligera reducción de las dimensiones internas).

Las **resistencias** internas están **blindadas**, lo que permite que los hornos ofrezcan solidez, fiabilidad y resistencia al

## Pedido del cliente

desgaste.

El **aislamiento** está hecho de **lana de roca evaporada** para minimizar el consumo de energía y la pérdida de calor para un aislamiento térmico eficaz.

El horno también está equipado con **iluminación interna** para poder controlar en todo momento el proceso de cocción de la pizza.

Los hornos FLEX alcanzan la temperatura en unos 30/35 minutos.

Cable de alimentación no incluido.

**Antes de encenderlo, recuerde retirar el poliestireno situado bajo la piedra refractaria.**

**TODOS LOS HORNOS DE 400 V REQUIEREN UN ENCHUFE DE 5 CLAVIJAS.**

**SI SE REQUIERE 230 V, EL ENCHUFE DEBE SER DE 3 CLAVIJAS.**

**TODOS LOS HORNOS TIENEN VOLTAJE TRIFÁSICO-400V, AL HACER EL PEDIDO ES POSIBLE ELEGIR EL VOLTAJE MONOFÁSICO-230V SIN CARGO ADICIONAL.**

**EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 1100 mm x P 1314 mm x A 745 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 820 mm x P 1080 mm x A 175 mm
<b>Potencia</b>	20,4 KW
<b>Peso neto</b>	220 Kg
<b>Capacidad pizzas</b>	6 + 6
<b>Tensión</b>	Trifásico-400 V (sobre pedido monofásico-230 V)
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	Máximo 455°C
<b>Cámaras</b>	2
<b>Potencia resistencia en el cielo</b>	1700 W x 6
<b>Potencia resistencia en el piso</b>	1700 W x 6
<b>Volumen</b>	1,47 m3
<b>Panel de control</b>	Mecánico
<b>Equipamiento de serie</b>	Iluminación interna
<b>Diámetro de la pizza</b>	Ø 350 mm
<b>Resistencias</b>	Blindadas
<b>Aislamiento</b>	Lana de roca
<b>Piso</b>	Piedras refractarias
<b>Línea de horno</b>	Línea Flex
<b>Puerta del horno</b>	Puerta con vidrio grande
<b>Alimentación del horno para pizza</b>	Eléctrica
<b>Capacidad de las bandejas</b>	2 + 2
<b>Tipo de puerta</b>	Puerta con vidrio
<b>Apilable</b>	Sí, hasta un max. de 3 cámaras

## Pedido del cliente

<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable y chapa prelacada
<b>Esesor de la piedra refractaria</b>	14 mm
<b>Disponibilidad</b>	En Stock

Generado el 09/06/2026