

Pedido del cliente

**Horno pequeño eléctrico 2 Pizzas diámetro 450 MM 2
Cámaras Control mecánico Temperatura 455°C potencia 7,5
Kw**

Precio: 726,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Hornos eléctricos para pizza

Breve descripción

- El horno es ideal para hornear 2 pizzas con un diámetro de 450 mm
 - El panel de control es mecánico
 - Las resistencias están blindadas, son robustas, fiables y resistentes al desgaste
 - El aislamiento de lana de roca permite un gasto mínimo de energía
 - La superficie de cocción de piedra refractaria permite mantener el calor y alcanzar altas temperaturas
-

Descripción

Horno pequeño eléctrico para 2 pizzas con un diámetro de 450 mm, equipado con 2 cámaras, temperatura de 455°C con control mecánico.

Los hornos de pizza pequeños son ideales no sólo para pizzerías, sino también para restaurantes, bares, hoteles y todas las actividades en las que sea necesario cocinar o calentar pizza.

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

La **puerta maciza** es de **acero inoxidable** y tiene un mango lateral para facilitar las operaciones de apertura y cierre.

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.

El horno tiene 2 cámaras con capacidad para 1 pizza cada una.

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

La **temperatura de funcionamiento** del horno es de **45°C/455°C** y el **tiempo para alcanzar la temperatura** es de aproximadamente **20 minutos**.

Pedido del cliente

Cable de alimentación no incluido.

EL HORNO NO TIEN ELUZ INTERIOR.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 915 x P 720 x A 530 mm
Dimensiones internas	L 620 x P 505 x A 120 mm
Potencia	7,5 Kw
Peso neto	73,6 Kg
Capacidad pizzas	1 + 1
Tensión	Trifásico-400 V (a pedido) monofásico-230 V
Temperatura de funcionamiento	45°C-455°C
Cámaras	2
Potencia resistencia en el cielo	2500 W x 2
Potencia resistencia en el piso	2500 W x 1
Volumen	0,46 m3
Panel de control	Mecánico
Diámetro de la pizza	Ø 450 mm
Resistencias	Blindadas
Aislamiento	Lana de roca
Piso	Piedras refractarias
Línea de horno	Línea Nevo para pizza diámetro 320 mm
Puerta del horno	Puerta ciega
Alimentación del horno para pizza	Eléctrica
Carrocería	Acero inoxidable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	14 mm