

Horno a gas para 6 Pizzas diámetro 300 MM

MODELO: SPACE6

Dim. externas
L 1000 x P 1362 x A 560 mm

2.572,00 € + IVA

Producción 10/15 días

Dim. externas	L 1000 mm x P 1362 mm x A 560 mm
Dim. internas	L 620 mm x P 920 mm x A 150 mm
Potencia	21,5 KW (calor má x imo producido por el horno)
Peso neto	135 Kg
Capacidad pizzas	6
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	0° C/ 450° C
Cámaras	1
Volumen	0,77 m3
Diámetro de la pizza	Ø 300 mm

Panel de control	Mecánico
Aislamiento	Lana de roca
Piso	Piedras refractarias
Puerta del horno	Puerta con vidrio pequeño
Alimentación del horno para pizza	Gas metano (GPL si lo solicita)
Carrocería	Acero ino x idable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	25 mm
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Horno a gas para 6 pizzas con un diámetro de 300 mm.

La **estructura exterior** del horno es de **acero inoxidable** y **chapa prepintada** con pintura no tóxica para alimentos. Estos materiales de alta calidad ofrecen una buena relación calidad/precio.

El **aislamiento** es **de lana de roca** evaporada para minimizar el consumo de energía y la pérdida de calor, y así tener un aislamiento térmico eficaz.

La característica principal de los hornos de gas es el **piso de ladrillo refractario (25 mm de grosor)**. Esta característica permite que el horno conserve el calor y alcance temperaturas más altas incluso después de ser abierto. Así, la superficie de cocción de ladrillo refractario limita la dispersión del calor durante el ciclo de cocción, garantizando una cocción uniforme y un considerable ahorro de energía.

El **panel de control manual** está situado en el lado derecho e incluye: un **termostato**, un **mando en el grifo del quemador del cielo**, un **mando en el grifo del quemador del piso**, un **mando en el grifo general**, un **interruptor piezoeléctrico** para encender la llama piloto, un **interruptor general** y un **interruptor** para la **luz** del interior del horno.

El horno también está equipado con un **tubo** de **conexión** de **gas** en la parte trasera. La conexión del horno a la red de suministro de gas debe realizarse mediante tubos metálicos de acero galvanizado o cobre. El horno debe ser suministrado con el tipo de gas para el que está diseñado, tal y como se indica en el espacio previsto en la placa de marcado CE. La alimentación es de gas metano (suministro de GLP a petición).

Los aparatos están dotados de una **chimenea** (diámetro 150 mm) para la **evacuación** de los **productos** de la **combustión.**

El horno no está equipado con una campana, ya que **se conecta directamente al exterior** (la conexión ya está preparada) o puede ser colocado bajo una campana existente.

Una **válvula de seguridad** con un termopar está montada en el lado derecho del horno para cortar el flujo de gas a los quemadores si la llama piloto se apaga accidentalmente.

El horno tiene una **temperatura** de funcionamiento que **varía** entre un mínimo de **0°C** y un máximo de **450°C**. La temperatura de cocción varía en función de si el producto a hornear se coloca directamente sobre la piedra refractaria o sobre una bandeja de cocción. En el primer caso se aconseja ajustar la temperatura de cocción a 350°/380°C con los quemadores superiores al máximo y los inferiores al mínimo. Si se utiliza una bandeja de cocción, es preferible ajustar la temperatura a 350°/380°C con los quemadores del cielo al mínimo y los quemadores del piso al máximo.

La **superficie refractaria** debe limpiarse **con** el **horno caliente**. Una vez alcanzada la temperatura de 350°C, apague el horno y limpie la superficie con un cepillo de fibra vegetal.

La **limpieza del exterior** del horno debe realizarse cuando el **horno** esté **frío** utilizando productos adecuados para el acero.

El horno debe estar encendido con una llama piloto para que funcione correctamente.

La cocción de la pizza dura unos 3,5 minutos. Es posible hornear tanto pizzas de molde como redondas.

Es posible conectar el horno directamente a la chimenea sin utilizar un extractor externo, que de otro modo aspiraría todo el calor de la cámara de cocción.

La dimensión de entrada de la boca del horno es de 610 mm x 155 mm.

El componente eléctrico en los hornos de gas es necesario para alimentar el termostato electrónico, la iluminación de la cámara, la válvula solenoide y el sistema de encendido a gas.

En este horno hay 2 quemadores de gas centrales en la platea y 2 laterales para el cielo.

Se recomienda una chimenea para preservar la llama cuando se abre el horno.

En el caso de los hornos superpuestos, la conexión del horno de gas es obligatoria.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL