

Pedido del cliente

Horno a gas para 9 Pizzas diámetro 300 MM

Precio: 3.095,00 € + IVA



Referencia: SPACE9

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Hornos pizza a gas

Pedido del cliente

Breve descripción

- Los hornos de gas para pizza llevan la marca **MADE IN ITALY** y, según el modelo, son ideales para 4 - 6 ó 9 pizzas de 300 mm de diámetro
- La **superficie de cocción de ladrillo** refractario permite que el horno conserve el calor y alcance altas temperaturas
- Los **quemadores** del horno están situados **debajo de la piedra refractaria y en los laterales del horno**
- La **iluminación interior** facilita las operaciones
- El **panel de control es mecánico**
- El horno se **suministra con gas natural**; el suministro de **GLP** está disponible bajo pedido
- El **aislamiento de lana de roca** evaporada permite un consumo energético mínimo para un aislamiento térmico eficaz.
- Se instala una **válvula de seguridad** con termopar para **interrumpir el flujo de gas** a los quemadores si la llama piloto se apaga accidentalmente

Descripción

Horno a gas para 9 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.

Pedido del cliente

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.

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

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1305 mm x P 1362 mm x A 560 mm
Dimensiones internas	L 920 mm x P 920 mm x A 150 mm
Potencia	27 KW (calor máximo producido por el horno)
Peso neto	164 Kg
Capacidad pizzas	9
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	0° C/ 450° C
Cámaras	1
Volumen	0,96 m3
Panel de control	Mecánico
Diámetro de la pizza	Ø 300 mm
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 inoxidable y chapa prelacada
Espesor de la piedra refractaria	25 mm
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)