

Fornetto Elettrico 1 pizza diametro 350 mm 1 camera controllo meccanico temperatura 350°C potenza 3,2 Kw

MODELLO: EVOQUE

Dimensioni esterne

L 880 x P 570 x H 375 mm

359,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 880 mm x P 570 mm x H 375 mm
Dimensioni interne	L 610 mm x P 460 mm x H 180 mm
Potenza	3,2 KW
Peso netto	35 Kg
Capacità pizze	1
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	0° C / 350° C
Camere	1
Potenza resistenza cielo	1600 W x 1
Potenza resistenza platea	1600 W x 1
Volume	0,16 m3
Diametro pizza	Ø 350 mm
Requisito cavo di alimentazione	Cavo monofase 3 poli(1P+N+T)

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	luce interna
Cavo di collegamento alla rete	Cavo di collegamento incluso. Presa non fornita. Installazione a cura di tecnico qualificato.
Pannello di controllo	Meccanico
Resistenze	Corazzate
Isolamento	Pacchetti di lana di roccia
Platea	In mattoni refrattari
Linea forno	Linea Simple
Porta forno	Porta con vetro piccolo
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	10 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Fornetto elettrico per 1 pizza di diametro 350 mm con 1 camera a controllo meccanico, temperatura 350°C e porta a vetro.

I fornetti pizza di dimensioni ridotte sono l'ideale non solo per le pizzerie, ma anche per ristoranti, bar, hotel e per tutte le attività in cui è necessario cucinare o riscaldare la pizza.

La sua **struttura esterna** è realizzata in **acciaio INOX e lamiera preverniciata**, materiali di ottima qualità che permettono un buon rapporto qualità/prezzo.

La **porta a vetro** è in **acciaio INOX** e presenta una **maniglia centrale** per facilitare le operazioni di apertura e chiusura.

Ciò che contraddistingue i forni di questa gamma è il **piano di cottura in pietra refrattari**. Questa caratteristica permette al forno di mantenere il calore e raggiungere temperature più elevate anche dopo essere stato aperto. Il piano di cottura in mattoni refrattari limita pertanto la dispersione del calore durante il ciclo di cottura assicurando una cottura uniforme e un ingente risparmio energetico.

Le **resistenze** interne sono **corazzate** e ciò permette ai forni di offrire robustezza, affidabilità e resistenza al logoramento.

L'**isolamento** è **in lana di roccia evaporata** per ridurre al minimo il consumo di energia e la dispersione del calore, in modo tale da avere un efficace isolamento termico.

La **temperatura d'esercizio** del forno è **0°C/350°C** e il tempo di **raggiungimento** della **temperatura** è di circa **20 minuti**.

Per cuocere correttamente la pizza consigliamo: 320°C per 3.5 minuti oppure 300°C per 4/4.5 minuti.

Il forno è provvisto di **timer digitale per impostare il tempo di cottura.** Il timer segnala solamente il termine del tempo impostato **non ferma automaticamente la cottura.**

Cavo di linea non presente.

Il forno può essere sovrapposto se acquistato multiplo mantenendo le distanze adeguate per la dissipazione de calore attorno al macchinario.

IL FORNO E' PROVVISTO DI LUCE INTERNA.

Articolo disponibile da fine dicembre