



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

MODELLO: RANGE1

Dimensioni esterne
L 560 x P 510 x H 290 mm

272,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 560 mm x P 510 mm x H 290 mm
Dimensioni interne	L 410 mm x P 405 mm x H 90mm
Potenza	2 Kw
Peso netto	18 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	50°C / 350°C
Potenza resistenza cielo	1000 W x 1
Potenza resistenza platea	1000 W x 1

Volume	0,16 m3
Diametro pizza	Ø 350 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Illuminazione interna
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	9 mm

Descrizione

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

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**, materiale 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 refrattaria 400 mm x 400 mm x 9mm**. 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 **50°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.

Sono presenti 3 manopole: **2** servono **per la regolazione del cielo e della platea**, l'ultima funge da **timer**.

DOTAZIONI DI SERIE:

- LUCE

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA