



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

MODELLO: RANGE2

Dimensioni esterne
L 560 x P 520 x H 435 mm

359,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 560 mm x P 520 mm x H 435 mm
Dimensioni interne	L 415 mm x P 420 mm x H 90mm (x 2)
Potenza	3 Kw
Peso netto	26 Kg
Capacità pizze	1 + 1
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	50°C/350°C
Camere	2
Potenza resistenza cielo	1000 W x 2
Potenza resistenza platea	1000 W x 1
Volume	0,16 m3
Diametro pizza	Ø 350 mm

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	luce interna
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Pannello di controllo	Meccanico
Resistenze	Corazzate
Isolamento	Pacchetti di lana di roccia
Platea	In mattoni refrattari
Porta forno	Porta con vetro piccolo
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	9 mm

Descrizione

Fornetto Elettrico 1+1 pizza diametro 350 mm 2 camere controllo meccanico temperatura 350°C potenza 3 Kw.

I fornelli 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 di dimensioni 400 x 400 mm x 9 mm**. 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 4 manopole: **una funge da timer, le altre 3 servono per regolare la temperatura.**

Cavo di linea non presente.

IL FORNO E' PROVVISORIO DI LUCE INTERNA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA