

Fornetto Elettrico 2 pizze Ø 450 mm 2 camere potenza 8 Kw porta vetro con luce - Completo di guide per inserimento delle teglie

MODELLO: SIMPLE2/50PLUS

Dimensioni esterne

L 850 x P 680 x H 635 mm

702,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 850 x P 680 x H 635 mm
Dimensioni interne	L 540 x P 505 x H 140 mm - per due camere
Potenza	8 Kw
Peso netto	87 Kg
Capacità pizze	1 + 1
Voltaggio	Trifase-400 V (su richiesta Monofase-230 V)
Temperatura d'esercizio	45°C-455°C
Camere	2
Potenza resistenza cielo	2000 W x 2
Potenza resistenza platea	2000 W x 1
Diametro pizza	Ø 450 mm

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Pannello di controllo	Meccanico
Resistenze	Corazzate
Isolamento	Pacchetti di lana di roccia
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	14 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno elettrico per 2 pizze del diametro di 450 mm, provvisto di 2 camere con porte a vetro, temperatura 455°C a controllo meccanico. Completo di guide per inserimento delle teglie.

I fornetti pizza di dimensioni ridotte con design compatto 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** è **in vetro** e presenta una maniglia laterale per facilitare le operazioni di apertura e chiusura, inoltre è presente anche illuminazione interna per monitorare costantemente la cottura.

Ciò che contraddistingue i forni di questa gamma è il **piano di cottura in pietra refrattaria (spessore 14 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.

Il forno è provvisto di 2 camere che contengono ciascuna 1 pizza.

Il forno è accessoriato con 1+1 guide per teglie.

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 **45°C/455°C** e il **tempo di raggiungimento della temperatura** è di circa **20 minuti**.

IMPORTANTE:

Il forno pizza ha 3 resistenze e 3 termostati.

La resistenza centrale è in comune tra le camere e fa sia da cielo per la camera sotto sia da platea per la camera sopra. La camera è unica.

Ogni termostato comanda una resistenza e la sonda del termostato della resistenza centrale si trova nella camera inferiore.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA