

# Forno Elettrico per 6+6 pizze diametro 350 mm 2 camere controllo meccanico 20 Kw

## MODELLO: VIREX66L

### Dimensioni esterne

L 1340 x P 820 x H 680 mm

## 1.324,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne** | L 1340 mm x P 820 mm x H 680 mm |
| **Dimensioni interne** | L 1050 mm x P 700 mm x H 150 mm |
| **Potenza** | 20,4 KW |
| **Peso netto** | 170 KG |
| **Capacità pizze** | 6 + 6 |
| **Voltaggio** | Trifase - 400 V |
| **Temperatura d'esercizio** | Massimo 450° C |
| **Camere** | 2 |
| **Potenza resistenza cielo** | 6 x 908 W per camera |
| **Potenza resistenza platea** | 6 x 758 W per camera |
| **Diametro pizza** | Ø 350 mm |
| **Capacità teglie** | 2 + 2 teglie |
| **Frequenza** | 50 Hz - 60 Hz |
| **Requisito cavo di alimentazione** | Cavo trifase 5 poli(3P+N+T) |

| | |
|---|---|
| **Disponibilità** | Disponibile a Magazzino |
| **Dotazione di serie** | Illuminazione interna |
| **Cavo di collegamento alla rete** | Cavo e presa non inclusi. Installazione a cura di un tecnico qualificato. |
| **Pannello di controllo** | Meccanico |
| **Isolamento** | lana di vetro |
| **Platea** | In mattoni refrattari |
| **Linea forno** | Linea VIRE x Ø35 |
| **Porta forno** | Porta con vetro grande |
| **Alimentazione forno pizza** | Elettrica |
| **Impilabile** | Si, fino ad un massimo di tre camere |
| **Materiale di costruzione** | Acciaio INO x e lamiera preverniciata |
| **Spessore pietra refrattaria** | 14 mm |
| **Normative** | CE disponibile |

## Descrizione

**Forno elettrico con 2 camere a controllo meccanico per 6+6 pizze di diametro 350 mm.**

Il forno elettrico meccanico è studiato per un'ottima riuscita della pizza in quanto permette un completo controllo della cottura del prodotto. Il forno può essere utilizzato per cuocere **12 pizze** del diametro di **350 mm**.

La sua **struttura esterna** è realizzata in **Acciaio inox** e **lamiera con fianchi alluminati** , materiali di ottima qualità che permettono un buon rapporto qualità/prezzo.

Il forno elettrico è costituito da **due camere** e da un **pannello di controllo meccanico** esterno dove, oltre ai **pulsanti di accensione e spegnimento**, sono presenti **due manopole** che permettono una **differente regolazione della temperatura del cielo e della platea**.

Ciò che contraddistingue i forni di questa gamma è il **piano di cottura in mattoni refrattari (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.

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

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

Il forno è dotato, inoltre, di **illuminazione interna e di porta con vetro extra-large** per poter controllare in ogni momento il processo di cottura della pizza.

Cavo di linea non presente.

**Prima dell'accensione si ricorda di togliere il polistirolo situato sotto la pietra refrattaria.**

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**