

Forno Elettrico per 9+9 pizze diametro 350 mm 2 camere controllo meccanico 26,2 Kw

MODELLO: VIREX99

Dimensioni esterne

L 1340 x P 1170 x H 680 mm

1.714,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 1340 mm x P 1170 mm x H 680 mm
Dimensioni interne	L 1050 mm x P 1050 mm x H 150 mm
Potenza	26,2 Kw
Peso netto	220 KG
Capacità pizze	9 + 9
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	2
Potenza resistenza cielo	8 x 625 W per camera
Potenza resistenza platea	8 x 1012 W per camera
Diametro pizza	Ø 350 mm
Capacità teglie	3 + 3 teglie
Frequenza	50 Hz - 60 Hz

Requisito cavo di alimentazione	Cavo trifase 5 poli(3P+N+T)
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 9+9 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 **18 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 camera** 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