

Fornetto Elettrico 2 pizze 400 mm 2 camere controllo meccanico potenza 2,4 Kw porta vetro

MODELLO: RAM2/40V

Dimensioni esterne

L 585 x P 560 x H 425 mm

399,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 585 mm x P 560 mm x H 425 mm
Dimensioni interne	L 400 mm x P 400 mm x H 90/115 mm
Potenza	2,4 KW
Peso netto	38,5 Kg
Capacità pizze	2
Voltaggio	Monofase 200/240 V
Temperatura d'esercizio	ma x 350°C
Camere	2
Potenza resistenza cielo	800 W x 1
Potenza resistenza platea	800 W x 2
Diametro pizza	Ø 400 mm

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Pannello di controllo	Meccanico
Isolamento	Pacchetti di lana di roccia
Platea	Piedra refractaria
Porta forno	Porta con vetro piccolo
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	10 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno elettrico per 2 pizze del diametro di 400 mm, provvisto di 2 camere a controllo meccanico.

Il forno elettrico meccanico è studiato per un'ottima riuscita della **pizza** ed è pertanto perfetto per la pizzeria al trancio e per i ristoranti.

Il forno può essere utilizzato per ospitare **2 pizze del diametro di 400 mm.**

La sua **struttura esterna** è realizzata in **acciaio INOX e lamiera preverniciata**, materiali di ottima qualità che permettono un buon rapporto qualità/ prezzo.

Il forno elettrico è costituito da **2 camere** e da un **pannello di controllo meccanico** esterno dove, oltre ai **pulsanti di accensione e spegnimento**, sono presenti **tre manopole** che permettono una **differente regolazione della temperatura del cielo e della platea**. All'interno del forno sono presenti **3 resistenze con regolazione indipendente** della temperatura: una per la platea di base, una intermedia che riscalda sia il cielo della camera sotto che la platea della camera sopra e una per il cielo della camera superiore.

Ciò che contraddistingue i forni di questa gamma è il **piano di cottura in mattoni refrattari (spessore 10 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.

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.

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

DOTAZIONE DI SERIE:

- CAVO + PRESA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA