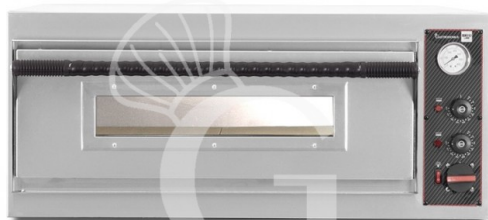


Forno Elettrico per 4 pizze diametro 320 mm 1 camera controllo meccanico 4,7 Kw



MODELLO: DAM4

Dimensioni esterne

L 975 x P 924 x H 415 mm

566,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 975 mm x P 924 mm x H 415 mm
Dimensioni interne	L 660 mm x P 660 mm x H 140 mm
Potenza	4,7 KW
Peso netto	75 Kg
Capacità pizze	4
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	1
Potenza resistenza cielo	2350 W x 1
Potenza resistenza platea	2350 W x 1
Volume	0,57 m3
Diametro pizza	Ø 320 mm
Capacità teglie	1 teglia
Frequenza	50 Hz

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
Resistenze	Corazzate
Isolamento	Pacchetti di lana di roccia
Platea	In mattoni refrattari
Linea forno	Linea DAM Ø32
Porta forno	Porta con vetro piccolo
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Impilabile	no
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	14 mm

Descrizione

Forno elettrico con 1 camera a controllo meccanico per 4 pizze di diametro 320 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 **4 pizze** del diametro di **320 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 **una 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 roccia evaporata** 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** per poter controllare in ogni momento il processo di cottura della pizza.

Il forno trifase è adatto anche per l'allacciamento monofase. In fase di installazione, il tecnico qualificato dovrà eseguire il collegamento in morsettiera, ponticellando le tre fasi come nello schema elettrico (ultima foto). L'alimentazione dovrà essere realizzata con un cavo di sezione adeguata alla potenza assorbita, collegato direttamente al quadro elettrico e protetto da un interruttore magnetotermico da 25 A.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA