

Forno Elettrico per 6 pizze diametro 350 mm 1 camera controllo meccanico 9 Kw

MODELLO: DAMXL6

Dimensioni esterne

L 1000 x P 1315 x H 415 mm

828,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 1000 mm x P 1315 mm x H 415 mm
Dimensioni interne	L 720 mm x P 1080 mm x H 140 mm
Potenza	9 KW
Peso netto	110 Kg
Capacità pizze	6
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	1
Potenza resistenza cielo	1500 W x 3
Potenza resistenza platea	1500 W x 3
Volume	0,78 m3
Diametro pizza	Ø 350 mm
Capacità teglie	2 teglie
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 Ø35
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
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno elettrico con 1 camera a controllo meccanico per 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 si differenzia per una **profondità maggiore della camera interna** (**1080 mm**) che permette di **posizionare le pizze in verticale**.

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.

Cavo di linea non presente

FOTO PURAMENTE INDICATIVA