



Forno Elettrico per 4+4 pizze diametro 350 mm 2 camere controllo meccanico 12 Kw

MODELLO: DAMXL44

Dimensioni esterne

L 1000 x P 955 x H 745 mm

1.101,00 € + IVA



Disponibile a magazzino

Dimensioni esterne	L 1000 mm x P 955 mm x H 745 mm
Dimensioni interne	L 720 mm x P 720 mm x H 140 mm
Potenza	12 KW
Peso netto	139 Kg
Capacità pizze	4 + 4
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	2
Diametro pizza	Ø 350 mm
Capacità teglie	1+1 teglia

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa non inclusi. Installazione a cura di un tecnico qualificato.
Pannello di controllo	Meccanico
Resistenze	Corazzate
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

Descrizione

Forno elettrico con 2 camere a controllo meccanico per 4+4 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.

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 **due camere**, ognuna delle quali ha un **funzionamento indipendente**, ciò significa che è possibile lavorare con

diverse temperature e regolazioni. Questo accade in quanto la singola camera è dotata di un proprio **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**.

Ogni singola **camera** può contenere **4 pizze** per un **totale di 8**.

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 essere robusti, affidabili e resistenti al logoramento. Il forno presenta **2 resistenze sulla platea e 2 sul cielo** e ciò permette di raggiungere in tempi brevi un'ottimale temperatura d'esercizio.

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