

Forno Elettrico 4 pizze diametro 350 mm 1 camera controllo meccanico 6 Kw con design nero

MODELLO: DARKXL4

Dimensioni esterne

L 1000 x P 955 x H 415 mm

689,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 1000 mm x P 955 mm x H 415 mm
Dimensioni interne	L 720 mm x P 720 mm x H 140 mm
Potenza	6 KW
Peso netto	85 Kg
Capacità pizze	4
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	1
Potenza resistenza cielo	1000 W x 3
Potenza resistenza platea	1000 W x 3
Volume	0,57 m3
Diametro pizza	Ø 350 mm
Capacità teglie	1 teglia
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 DARK Ø35
Porta forno	Porta con vetro piccolo
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Vetro- porta	Estraibile
Impilabile	no
Materiale di costruzione	Acciaio INO x preverniciato nero e lamiera preverniciata nera
Spessore pietra refrattaria	14 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno Elettrico 4 pizze diametro 350 mm 1 camera controllo meccanico 6 Kw con design nero.

Il forno elettrico meccanico è studiato per un'ottima riuscita della pizza in quanto permette un completo controllo della cottura del prodotto. Inoltre ha un design elegante e curato ed i comandi facili ed intuitivi

La sua **struttura esterna** è realizzata in **acciaio INOX preverniciato nero e lamiera preverniciata nera**, materiali di ottima qualità che permettono un buon rapporto qualità/prezzo. Il forno, inoltre, presenta un raffinato design con cappetta superiore, **maniglia laterale** e **vetro-porta estraibile**.

Il forno elettrico è costituito da: **una camera**, un **pannello di controllo meccanico** esterno con il **pulsante di accensione/spegnimento** e **due interruttori per** controllare le singole **resistenze**. Le manopole di regolazione temperatura hanno ognuna una **spia luminosa che si accende durante il funzionamento delle resistenze e si spegne una volta raggiunta la temperatura impostata.** Sono presenti, inoltre, **due manopole** che permettono una **differente regolazione della temperatura del cielo e della platea**. Impostazione indipendente della temperatura tra cielo e 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. Il forno è dotato di **3 resistenze sul cielo** e **3 sulla platea** in modo tale da poter raggiungere velocemente la temperatura d'esercizio desiderata.

L'**isolamento** è **in lana di roccia evaporata** per ridurre al minimo il consumo di energia e la dispersione del calore e poter così avere un efficace isolamento termico. L'isolamento è presente anche sulla porta.

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

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

DOTAZIONI DI SERIE:

- Luce interna

- Pietra refrattaria

TUTTI I FORNI HANNO VOLTAGGIO TRIFASE-400V.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA