



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

MODELLO: DARKXL6

Dimensioni esterne

L 1000 x P 1315 x H 415 mm

839,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



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	115 Kg
Capacità pizze	6
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	50° C/ 500° 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
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Dotazione di serie	Illuminazione interna
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

Descrizione

Forno Elettrico per 6 pizze diametro 350 mm 1 camera controllo meccanico 9 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. Presenta un design elegante e curato, i suoi comandi sono facili ed intuitivi.

Il forno elettrico si differenzia in quanto presenta una **profondità maggiore della camera interna (1080 mm)** e questa caratteristica permette di disporre in verticale le pizze da cuocere.

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 cappa 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/spengimento e due interruttori** per controllare le singole **resistenze**. 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