

Forno Elettrico porta vetro 2 teglie 600x400 o 4 pizze diametro 400 mm 1 camera controllo meccanico



MODELLO: TWIN4

Dimensioni esterne

L 1100 x P 1080 x H 413 mm

854,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 1100 mm x P 1080 mm x H 413 mm
Dimensioni interne	L 820 mm x P 840 mm x H 175 mm
Potenza	6,9 KW
Peso netto	98 Kg
Capacità pizze	4
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	1
Potenza resistenza cielo	1150 W x 3
Potenza resistenza platea	1150 W x 3
Volume	0,76 m3
Diametro pizza	Ø 400 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 TWIN Ø40
Porta forno	Porta con vetro grande
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Tipologia porta	Porta con vetro
Impilabile	no
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	14 mm

Descrizione

Forno Elettrico porta vetro per 2 teglie 600x400 o 4 pizze diametro 400 mm 1 camera controllo meccanico.

Il forno elettrico meccanico per **pizza in teglia** è studiato per un'ottima riuscita della **pizza**, grazie all'**altezza** della **camera interna di 175 mm**. Il forno è pertanto perfetto per la pizzeria al trancio.

Il forno può essere utilizzato per ospitare **2 teglie** di **dimensione 600 x 400 mm**, oppure **4 pizze** del **diametro di 400 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**.

La **porta** di apertura del forno è dotata di un **vetro** di ampie dimensioni per consentire la massima visibilità interna durante la cottura.

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.

I forni della linea arrivano in temperatura in circa 30/35 minuti.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA