

# Forno Elettrico meccanico porta vetro 8 teglie 600x400 o 6+6 pizza Ø400mm, cappa a condensazione nera e supporto

## MODELLO: TWINPACK19

### Dimensioni esterne

L 1500 x P 1170,5 x H 1955 mm

## 2.870,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne** | L 1500 mm x P 1170,5 mm x H 1955 mm |
| **Dimensioni interne** | L 1230 mm x P 840 mm x H 175 mm |
| **Potenza** | 20,4 KW |
| **Peso netto** | 225 Kg |
| **Capacità pizze** | 6 + 6 |
| **Voltaggio** | Trifase - 400 V |
| **Temperatura d'esercizio** | Massimo 450° C |
| **Camere** | 2 |
| **Potenza resistenza cielo** | 1700 W x 6 |
| **Potenza resistenza platea** | 1700 W x 6 |
| **Volume** | 1,63 m3 |
| **Diametro pizza** | Ø 400 mm |
| **Capacità teglie** | 4 + 4 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 doppio |
| **Impilabile** | no |
| **Materiale di costruzione** | Acciaio INO x e lamiera preverniciata |
| **Spessore pietra refrattaria** | 14 mm |
| **Normative** | CE disponibile |

## Descrizione

**Forno Elettrico meccanico porta vetro 8 teglie 600x400 o 6+6 pizza Ø400mm, cappa a condensazione nera e supporto.**

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 **8 teglie** (4 + 4) di **dimensione 600 x 400 mm**, oppure **12 pizze** (6 + 6) 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 **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**.

La **porta del forno** è **in vetro** di grandi dimensioni, per poter controllare in ogni momento la cottura dei prodotti all'interno della camera.

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.

**Il forno è completo di cappa a condensazione nera e supporto nero.**

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

**Cavo di linea non presente**

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**