

Forno Elettrico meccanico porta vetro 4 teglie 600x400 o 4+4 pizze Ø400mm,cappa a condensazione inox,cella di lievitazione nera

MODELLO: TWINPACK12

Dimensioni esterne

L 1100 x P 1170,5 x H 1955 mm

3.119,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 1100 mm x P 1170,5 mm x H 1955 mm
Dimensioni interne	L 820 mm x P 840 mm x H 175 mm
Potenza	13,8 KW
Peso netto	172 Kg
Capacità pizze	4 + 4
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	2
Potenza resistenza cielo	1150 W x 6
Potenza resistenza platea	1150 W x 6
Volume	1,22 m3
Diametro pizza	Ø 400 mm
Capacità teglie	2 + 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 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 4 teglie 600x400 o 4+4 pizze Ø400, cappa a condensazione inox, cella di lievitazione nera.

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 **4 teglie** (2 + 2) di **dimensione 600 x 400 mm**, oppure **8 pizze** (4 + 4) 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 cella di lievitazione nera e di cappa a condensazione inox dotata.

cavo di linea non presante

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA