

Forno Elettrico 2 camere per 4+4 pizze Ø 350 mm, controllo meccanico, cappa a condensazione nera e cella di lievitazione inox

MODELLO: VIREXPACK11

Dimensioni esterne

L 1000 x P 1045,5 x H 1890 mm

2.482,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 1000 mm x P 1045,5 mm x H 1890 mm
Dimensioni interne	L 700 mm x P 700 mm x h 150 mm
Potenza	11,50 kw
Peso netto	120 KG
Capacità pizze	4 + 4
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	2
Potenza resistenza cielo	2850 W
Potenza resistenza platea	2850 W
Diametro pizza	Ø 350 mm
Capacità teglie	1+1 teglia
Frequenza	50 Hz - 60 Hz

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
Isolamento	lana di vetro
Platea	In mattoni refrattari
Linea forno	Linea VIRE x Ø35
Porta forno	Porta con vetro grande
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	14 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno Elettrico 2 camere per 4+4 pizze Ø 350 mm, controllo meccanico, cappa a condensazione nera e cella di lievitazione inox.

Il forno elettrico meccanico è studiato per un'ottima riuscita della pizza in quanto permette un completo controllo della cottura del prodotto. Il forno può essere utilizzato per cuocere **8 pizze** del diametro di **350 mm**.

La sua **struttura esterna** è realizzata in **Acciaio inox** e **lamiera con fianchi alluminati** , materiali di ottima qualità che permettono un buon rapporto qualità/prezzo.

Il forno elettrico è costituito da 2 **camere** 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**.

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 vetro** 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 e di porta con vetro extra-large** per poter controllare in ogni momento il processo di cottura della pizza.

Il forno è completo di cella di lievitazione inox e di cappa a condensazione nera.

Cavo di linea non presente.

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA