

Forno Elettrico per 6 pizze diametro 350 mm 1 camera controllo touch 8,85 Kw

MODELLO: MAIN6

Dimensioni esterne

L 1060 x P 1240 x H 400 mm

2.085,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 1060 mm x P 1240 mm x H 400 mm
Dimensioni interne	L 700 mm x P 1050 mm x H 150 mm
Potenza	8,85 KW
Peso netto	140 KG
Capacità pizze	6
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	1
Potenza resistenza cielo	4425 W
Potenza resistenza platea	4425 W
Diametro pizza	Ø 350 mm
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 Hz
Capacità teglie	2 teglie
Requisito cavo di alimentazione	Cavo trifase 5 poli(3P+N+T)

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.
Isolamento	lana di vetro
Platea	In mattoni refrattari
Linea forno	Linea Main
Porta forno	Porta con vetro grande
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Pannello comandi forno	Touch
Impilabile	Si, fino ad un massimo di tre camere
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	14 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno Elettrico per 6 pizze diametro 350 mm 1 camera controllo touch 8,85 Kw.

Il forno elettrico digitale 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 **6 pizze** del diametro di **350 mm**.

La sua **struttura esterna ed interna** è realizzata in **Acciaio inox** materiale di ottima qualità che permette un buon isolamento termico, la porta è in acciaio AISI304 con ampio doppio vetro e maniglione tutta porta con sistema con staffe per isolamento termico.

Il forno elettrico è costituito da 1 **camera** con **pannello di controllo touch** esterno e un **pulsante di accensione e spegnimento retroilluminato.** Il pannello digitale permette una **gestione indipendente della temperatura di cielo e platea, l'accensione programmata settimanale, il preriscaldo della camera di cottura, l'impostazione del timer e la possibilità di inserire 50 ricette di cottura e fino a 2 fasi di cottura**. Il forno è dotato anche di una **funzione ECO** che permette di dimezzare i consumi delle resistenze. Esternamente è presente anche una manopola che regola l'uscita dei fumi dalla camera di cottura attraverso il camino.

Ciò che contraddistingue i forni di questa gamma è la p**latea della camera di cottura formata da una doppia pietra refrattaria con le resistenze poste nello spazio tra esse, che permette una diffusione capillare del calore e un'inerzia termica.** 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.

Il forno è dotato, inoltre, di **illuminazione interna a led con 1 lampadina** per poter controllare in ogni momento il processo di cottura della pizza. L'apertura della porta è accompagnata e facilitata dal maniglione. La guarnizione della porta è in materiale ignifugo progettato per evitare la dissipazione del calore della camera di cottura.

Il forno può essere sovrapposto fino a tre livelli.

Cavo di linea non presente.

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