



**Fornetto Elettrico 1 pizza diametro
320 mm 1 camera controllo
meccanico temperatura 320°C
potenza 1,6 Kw**

MODELLO: SIMPLE1/40

Dimensioni esterne

L 620 x P 500 x H 295 mm

219,00 € + IVA



 **Disponibile a magazzino**

Dimensioni esterne	L 620 x P 500 x H 295 mm
Dimensioni interne	L 410 x P 365 x H 100 mm
Potenza	1,6 Kw
Peso netto	22 Kg
Capacità pizze	1
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	50° C/ 320° C
Camere	1
Potenza resistenza cielo	800 W x 1
Potenza resistenza platea	800 W x 1
Volume	0,16 m3

Diametro pizza	Ø 320 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Pannello di controllo	Meccanico
Resistenze	Corazzate
Isolamento	Pacchetti di lana di roccia
Platea	In mattoni refrattari
Linea forno	Linea Simple
Porta forno	Porta cieca
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	14 mm

Descrizione

Forno elettrico per 1 pizza del diametro di 320 mm, provvisto di 1 camera, temperatura 320°C a controllo meccanico.

I fornetti pizza di dimensioni ridotte sono l'ideale non solo per le pizzerie, ma anche per ristoranti, bar, hotel e per tutte le attività in cui è necessario cucinare o riscaldare la pizza.

La sua **struttura esterna** è **realizzata in acciaio INOX e lamiera preverniciata**, materiali di ottima qualità che permettono un buon rapporto qualità/prezzo.

La **porta cieca** è **in acciaio INOX** e presenta una maniglia laterale per facilitare le operazioni di apertura e chiusura.

Ciò che contraddistingue i forni di questa gamma è il **piano di cottura in pietra refrattaria (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.

La **temperatura d'esercizio** del forno è **50°C/320°C** e il **tempo di raggiungimento della temperatura** è di **circa 20 minuti**.

Cavo di linea non presente.

IL FORNO NON E' PROVISTO DI LUCE INTERNA

FOTO PURAMENTE INDICATIVA