

Forno pizza elettrico meccanico 4 + 4 pizze Ø 320 mm - 9,4 KW, cappa a condensazione inox e cella di lievitazione nera

MODELLO: DAMPACK8

Dimensioni esterne

L 975 x P 965 x H 1955 mm

2.516,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 975 mm x P 965 mm x H 1955 mm
Dimensioni interne	L 660 mm x P 660 mm x H 140 mm
Potenza	Forno 9,4 Kw; Cappa 0,06 KW; Cella 2 KW
Peso netto	224 kg
Capacità pizze	4 + 4
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	2
Potenza resistenza cielo	2350 W x 2
Potenza resistenza platea	2350 W x 2
Volume	0,91 m3
Diametro pizza	Ø 320 mm
Capacità teglie	1+1 teglia
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 DAM Ø32
Porta forno	Porta con vetro piccolo
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Impilabile	no
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	14 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno pizza elettrico meccanico 4 + 4 pizze Ø 320 mm - 9,4 KW, cappa a condensazione inox e cella di lievitazione nera.

Il forno elettrico meccanico è studiato per un'ottima riuscita della pizza in quanto permette un completo controllo della cottura del prodotto.

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**, e 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**.

Ogni singola **camera** può contenere **4 pizze** per un **totale di 8.**

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 essere robusti, affidabili e resistenti al logoramento. Il forno presenta **2 resistenze sulla platea e 2 sul cielo** e ciò permette di raggiungere in tempi brevi un'ottimale temperatura d'esercizio.

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 compreso di cappa aspirante a condensazione KDC4X, completa di motore, e cella di lievitazione CLXL4N per 12 teglie 60x40.

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l’aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto