

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

## MODELLO: DAMPACK11

### Dimensioni esterne

L 975 x P 965 x H 1955 mm

## 2.516,00 € + IVA

DISPONIBILE da fine Novembre

| | |
|---|---|
| **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 |

| | |
|---|---|
| **Dotazione di serie** | Illuminazione interna |
| **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 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.

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 KDC4N, completa di motore, e cella di lievitazione CLXL4X 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