



Forno pizza elettrico meccanico 6 + 6 pizze Ø 350 mm - 18 KW, cappa a condensazione inox e cella di lievitazione nera

MODELLO: DAMPACK20

Dimensioni esterne

L 1360 x P 1015 x H 1955 mm

3.272,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 1360 mm x P 1015 mm x H 1955 mm
Dimensioni interne	L 1080 mm x P 720 mm x H 140 mm
Peso netto	296 Kg
Capacità pizze	6 + 6
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	2
Potenza resistenza cielo	1500 W x 6
Potenza resistenza platea	1500 W x 6
Volume	1,20 m3
Diametro pizza	Ø 350 mm
Capacità teglie	2 + 2 teglie

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
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 Ø35
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

Descrizione

Forno pizza elettrico meccanico 6 + 6 pizze Ø 350 mm - 18 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.

Il forno si differenzia per una **profondità minore della camera interna (720 mm)** che permette di disporre in orizzontale le pizze.

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**, 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 **6 pizze** per un **totale di 12**.

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 **6 resistenze sulla platea e 6 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 KDCXL6LX, completa di motore, e cella di lievitazione CLXL6LN per 18 teglie 60x40**.

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