

Forno pizza elettrico meccanico 4+4 pizze Ø 350 mm - 12 Kw design nero, cappa a condensazione nera e cella di lievitazione inox

MODELLO: DARKPACK11

Dimensioni esterne

L 1000 x P 1045,5 x H 1955 mm

2.787,00 € + IVA

DISPONIBILE da fine Novembre

Dimensioni esterne	L 1000 mm x P 1045,5 mm x H 1955 mm
Dimensioni interne	L 720 mm x P 720 mm x H 140 mm
Potenza	Forno 12 Kw; Cappa 0,36 KW; Cella 2 Kw
Peso netto	248 Kg
Capacità pizze	4 + 4
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	2
Potenza resistenza cielo	1000 W x 6
Potenza resistenza platea	1000 W x 6
Volume	0,91 m3
Diametro pizza	Ø 350 mm
Capacità teglie	1+1 teglia
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 DARK Ø35
Porta forno	Porta con vetro piccolo
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Vetro- porta	Estraibile
Impilabile	no
Materiale di costruzione	Acciaio INO x preverniciato nero e lamiera preverniciata nera
Spessore pietra refrattaria	14 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno elettrico per 4+4 pizze del diametro di 350 mm, provvisto di 2 camere a comando meccanico.

Il forno elettrico meccanico è ideale per un'ottima riuscita della pizza in quanto permette un completo controllo della cottura del prodotto. Ciò che caratterizza questa gamma è il design elegante e curato, i comandi facili ed intuitivi, la possibilità di cuocere **pizze** dalle dimensioni maggiori (**350 mm di diametro**) grazie a una **camera interna più grande**.

La sua **struttura esterna** è realizzata in **acciaio INOX preverniciato nero e lamiera preverniciata nera**, materiali di ottima qualità che permettono un buon rapporto qualità/prezzo. Il forno, inoltre, presenta un raffinato design con cappetta superiore, **maniglia laterale** e **vetro-porta estraibile** per agevolare le operazioni di pulizia.

Il forno elettrico è costituito da **due camere.** Ogni camera ha un **pannello di controllo meccanico** esterno con il **pulsante di accensione/spegnimento** e **due interruttori per** controllare le singole **resistenze**. Sono presenti, inoltre, **due manopole** che permettono una **differente regolazione della temperatura del cielo e della platea**. Le manopole di regolazione temperatura hanno ognuna una **spia luminosa che si accende durante il funzionamento delle resistenze e si spegne una volta raggiunta la temperatura impostata.** Le **due camere** hanno **funzionamento indipendente** e ciò significa che è possibile lavorare con due temperature e due regolazioni diverse.

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 **3+3 resistenze sulla platea e 3+3 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, isolamento presente anche sulla porta.

Il forno è dotato, inoltre, di **illuminazione interna** per poter controllare in ogni momento il processo di cottura della pizza.

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

Il forno è compreso di cappa aspirante a condensazione KDCXL4N e cella CLXL4X.

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