

Forno pizza elettrico meccanico 6 + 6 pizze Ø 350 mm - 18 Kw con design nero, cappa inox e cella di lievitazione nera

MODELLO: DARKPACK18

Dimensioni esterne

L 1000 x P 1355 x H 1765 mm

2.783,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 1000 mm x P 1355 mm x H 1765 mm
Dimensioni interne	L 720 mm x P 1080 mm x H 140 mm
Potenza	Forno 18 Kw; Cappa 0,36 Kw; Celle 2 Kw
Peso netto	297,7 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	1,25 m3
Diametro pizza	Ø 350 mm
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 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 6+6 pizze diametro 350 mm 2 camere controllo meccanico 18 Kw con design nero.

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

Il forno si differenzia per la **dimensione maggiore della camera interna (profondità 1080 mm)** che permette di posizionare in verticale le pizze e i prodotti da cuocere.

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, completa di interruttore generale e termostati meccanici che permettono di regolare la temperatura visualizzata sul termometro analogico fino a 455°C. Impostazione indipendente della temperatura tra cielo e 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 **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. L'isolamento è 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 KDXL6X, completa di motore e regolatore di velocità, e cella CLXL6N.

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