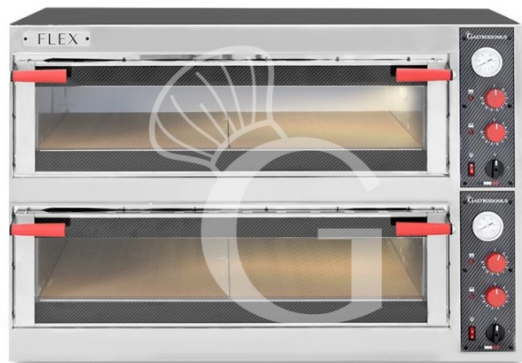


Forno Elettrico porta vetro 4 teglie 600x400 o 12 pizze diametro 350 mm 2 camere controllo meccanico



MODELLO: FLEX66PORTAVETRO

Dimensioni esterne

L 1100 x P 1314 x H 745 mm

1.225,00 € + IVA



 Disponibile a magazzino

Dimensioni esterne	L 1100 mm x P 1314 mm x H 745 mm
Dimensioni interne	L 820 mm x P 1080 mm x H 175 mm
Potenza	20,4 KW
Peso netto	220 Kg
Capacità pizze	6 + 6
Voltaggio	Trifase-400 V (su richiesta Monofase-230 V)
Temperatura d'esercizio	Massimo 455°C
Camere	2
Potenza resistenza cielo	1700 W x 6
Potenza resistenza platea	1700 W x 6
Volume	1,47 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 Fle x
Porta forno	Porta con vetro grande
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Tipologia porta	Porta con vetro
Impilabile	Sì, fino ad un massimo di tre camere
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	14 mm

Descrizione

Forno Elettrico porta vetro 4 teglie 600x400 o 12 pizze diametro 350 mm 2 camere controllo meccanico.

Il forno elettrico meccanico per **pizza in teglia** è studiato per un'ottima riuscita della **pizza**, grazie all'**altezza** della **camera interna di 175 mm**. Il forno è pertanto perfetto per la pizzeria al trancio.

Il forno può essere utilizzato per ospitare 4 **teglie** (2 + 2) di **dimensione 600 x 400 mm**, oppure **12 pizze** (6 + 6) del **diametro di 350 mm**.

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**.

La **porta del forno** è in **vetro** di grandi dimensioni, per poter controllare in ogni momento la cottura dei prodotti all'interno della camera.

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 offrire robustezza, affidabilità e resistenza al logoramento.

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.

Cavo di linea non presente.

I forni della linea FLEX arrivano in temperatura in circa 30/35 minuti.

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

**TUTTI I FORNI A 400 V HANNO BISOGNO DI UNA SPINA A 5 POLI.
SE SONO RICHIESTI 230 V LA SPINA SARÀ A 3 POLI.**

TUTTI I FORNI HANNO VOLTAGGIO TRIFASE-400V, SU RICHIESTA AL MOMENTO DELL'ORDINE È POSSIBILE SCEGLIERE VOLTAGGIO MONOFASE-230V SENZA SUPPLEMENTO DI PREZZO.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA