



**Fornetto Elettrico 2 pizze diametro 450 mm 2 camere controllo meccanico temperatura 455°C potenza 7,5 Kw**

**MODELLO: SIMPLE2/50**

**Dimensioni esterne**

L 915 x P 720 x H 530 mm

**452,00 € + IVA**



 **Disponibile a magazzino**

<b>Dimensioni esterne</b>	L 915 x P 720 x H 530 mm
<b>Dimensioni interne</b>	L 620 x P 505 x H 120 mm
<b>Potenza</b>	6 Kw
<b>Peso netto</b>	71 Kg
<b>Capacità pizze</b>	1 + 1
<b>Voltaggio</b>	Trifase-400 V (su richiesta Monofase-230 V)
<b>Temperatura d'esercizio</b>	45°C-455°C
<b>Camere</b>	2
<b>Potenza resistenza cielo</b>	2500 W x 2
<b>Potenza resistenza platea</b>	2500 W x 1
<b>Volume</b>	0,46 m3

<b>Diametro pizza</b>	Ø 450 mm
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Pannello di controllo</b>	Meccanico
<b>Resistenze</b>	Corazzate
<b>Isolamento</b>	Pacchetti di lana di roccia
<b>Platea</b>	In mattoni refrattari
<b>Linea forno</b>	Linea Simple
<b>Porta forno</b>	Porta cieca
<b>Alimentazione forno pizza</b>	Elettrica
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
<b>Spessore pietra refrattaria</b>	14 mm

## Descrizione

Forno elettrico per 2 pizze del diametro di 450 mm, provvisto di 2 camere temperatura 455°C a controllo meccanico.

I fornelli pizza di dimensioni ridotte sono l'ideale non solo per le pizzerie, ma anche per ristoranti, bar, hotel e per tutte le attività in cui è necessario cucinare o riscaldare la pizza.

La sua **struttura esterna** è **realizzata in acciaio INOX e lamiera preverniciata**, materiali di ottima qualità che permettono un buon rapporto qualità/prezzo.

La **porta cieca** è **in acciaio INOX** e presenta una maniglia laterale per facilitare le operazioni di apertura e chiusura.

Ciò che contraddistingue i forni di questa gamma è il **piano di cottura in pietra refrattaria (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.

Il forno è provvisto di 2 camere che possono contenere 1 pizza ciascuna.

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.

La **temperatura d'esercizio** del forno è **45°C/455°C** e il **tempo di raggiungimento della temperatura** è di circa **20 minuti**.

Cavo di linea non presente.

**IL FORNO NON E' PROVVISIO DI LUCE INTERNA**

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**