

Forno Gas per 9 pizze diametro 300 mm

MODELLO: SPACE9

Dimensioni esterne

L 1305 x P 1362 x H 560 mm

2.763,00 € + IVA

Produzione in 10/15 gg

Dimensioni esterne	L 1305 mm x P 1362 mm x H 560 mm
Dimensioni interne	L 920 mm x P 920 mm x H 150 mm
Potenza	27 Kw (calore massimo sviluppato dal forno)
Peso netto	164 Kg
Capacità pizze	9
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	0° C/ 450° C
Camere	1
Volume	0,96 m3
Diametro pizza	Ø 300 mm

Pannello di controllo	Meccanico
Isolamento	Pacchetti di lana di roccia
Platea	In mattoni refrattari
Porta forno	Porta con vetro piccolo
Alimentazione forno pizza	Gas metano (su richiesta GPL)
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	25 mm
Normative	CE disponibile
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Forno a gas per 9 pizze del diametro di 300 mm.

I forni sono stati realizzati per la cottura della pizza e la gratinatura di prodotti di gastronomia.

La **struttura esterna** del forno è in **acciaio INOX** e **lamiera preverniciata** con vernici atossiche alimentari. Questi materiali di ottima qualità

permettono un buon rapporto qualità/prezzo.

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 caratteristica principale dei forni è la **platea in mattoni refrattari (spessore 25 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 **pannello dei comandi manuali** si trova sul lato destro e comprende: un **termostato**, una **manopola del rubinetto dei bruciatori del cielo**, una **manopola del rubinetto dei bruciatori della platea**, una **manopola del rubinetto generale**, **piezoelettrico** per accensione della fiamma pilota, un **interruttore generale** e un **interruttore** della **luce** interna al forno.

Il forno, inoltre, è munito di un **tubo** per l'**attacco** al **gas** posto nella parte posteriore. Il collegamento del forno alla rete di alimentazione del gas deve essere effettuato per mezzo di tubazioni metalliche in acciaio zincato o rame. Il forno deve essere alimentato con il tipo di gas per cui è predisposto, come riportato sull'apposito spazio della targhetta a marcatura CE. L'alimentazione è a gas metano (su richiesta alimentazione GPL).

Gli apparecchi sono provvisti di un **camino** (diametro 150 mm) per lo **scarico** dei **prodotti di combustione.**

Il forno non è dotato di cappa in quanto **si collega direttamente verso l'esterno** (collegamento che è già predisposto) oppure può essere posizionato sotto una cappa preesistente.

Nel fianco destro del forno è montata una **valvola di sicurezza** con termocoppia che consente di interrompere il flusso di gas ai bruciatori qualora si spegnesse accidentalmente la fiamma pilota.

Il forno è dotato di **temperatura** di esercizio **variabile** da un minimo di **0°C** a un massimo di **450°C**. La temperatura di cottura della pizza varia a seconda che il prodotto da cuocere sia posizionato direttamente sulla pietra refrattaria o su una teglia. Nel primo caso si consiglia di impostare la temperatura di cottura a 350°/380°C con i bruciatori del cielo al massimo e quelli della platea al minimo. Nel caso in cui si utilizzi una teglia, è preferibile impostare la temperatura a 350°/380°C con i bruciatori del cielo al minimo e quelli della platea al massimo.

Sono presenti n. **2 bruciatori centrali in platea e n. 2 bruciatori laterali per il cielo.**

La **pulizia del piano refrattario** deve essere effettuata **con** il **forno caldo**. Una volta raggiunta la temperatura di 350°C, spegnere il forno e pulire il piano con una spazzola di fibra vegetale.

La **pulizia esterna** del forno deve essere invece effettuata a **forno freddo** con appositi prodotti per l'acciaio.

Si consiglia il camino antivento per preservare la fiamma in caso di apertura del forno.

Per sovrapposizione forni è obbligatorio il raccordo per forni a gas.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA