

copy of Forno elettrico per 4 pizze diametro 32 cm - 1 camera - controllo meccanico

MODELL: VIREX44

Außenmaße
L 975 x P 915 x H 415 mm

971,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	L 975 mm x P 915 mm x H 415 mm
Innenmaße	L 700 mm x P 700 mm x h 150 mm
Leistung	11,50 kw
Nettogewicht	70 KG
Fassungsvermögen - Pizza	4 + 4
Spannung	dreiphasig - 400 V
Betriebstemperatur	ma x . 450 °C
Ofenkammer	2
Oberhitze	2850 W
Unterhitze	2850 W
Durchmesser der Pizza	Ø 35 cm
Fassungsvermögen - Anzahl der Backbleche	1+1 teglia
Frequenz	50 Hz - 60 Hz
Cavo di alimentazione	Cavo monofase 5 poli(3P+N+T)

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Standardausstattung	Innenbeleuchtung
Stromkabel	NICHT inbegriffen
Systemsteuerung	mechanisch
Isolierung	lana di vetro
Kochfläche	Schamottestein
Pizzaofen - Serie	Linea VIRE x Ø35
Ofen-/Herdtür	Tür mit großem Sichtfenster
Pizzaofen - Stromzufuhr	elektrisch
Stapelbar	Si, fino ad un massimo di tre camere
Baumaterial	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Stärke des Schamottesteins	14 mm
Normative	CE

Beschreibung

Forno elettrico con 1 camera a controllo meccanico per 1 teglia 60x40 o 4 pizze di diametro 32 cm.

Il forno elettrico meccanico della linea NEVO è studiato per un' ottima riuscita della pizza in quanto permette un completo controllo della cottura del prodotto. Il forno può essere utilizzato per cuocere **4 pizze** del diametro di **32 cm**, oppure è adatto per l'inserimento di **1 teglia** di dimensione **60 cm x 40 cm**.

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 NEVO4 è costituito da **una camera** e da un **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**.

Ciò che contraddistingue i forni di questa gamma è il **piano di cottura in mattoni refrattari**. 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. Oltre alla platea, su richiesta si può avere anche il cielo in mattoni refrattari.

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 NEVO4 è dotato, inoltre, di **illuminazione interna** per poter controllare in ogni momento il processo di cottura della pizza.

Tutti i forni NEVO hanno voltaggio trifase - 400 V, su richiesta è possibile alimentazione monofase - 230 V.

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