

copy of Forno elettrico per 1 teglia 60x40 o 2 pizze 40 cm - 1 camera - controllo meccanico

MODELL: RAM2/40V

Außenmaße
B 1100 x T 600 x H 413 mm

419,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 1100 mm x T 600 mm x H 413 mm
Innenmaße	B 820 mm x T 410 mm x H 140 mm
Leistung	2400 W
Nettogewicht	57 Kg
Fassungsvermögen - Pizza	2
Spannung	Monofase 200/240 V
Betriebstemperatur	455°C
Ofenkammer	2
Oberhitze	800 W x 1
Unterhitze	800 W x 2
Durchmesser der Pizza	Ø 40 cm

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Stromkabel	Stromkabel + Stecker
Systemsteuerung	mechanisch
Isolierung	Steinwolle
Kochfläche	Piedra refractaria
Ofen-/Herdtür	Tür mit kleinem Sichtfenster
Pizzaofen - Stromzufuhr	elektrisch
Baumaterial	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Stärke des Schamottesteins	10 mm
Normative	CE

Beschreibung

Forno elettrico per 1 teglia di dimensioni 60 cm x 40 cm o 2 pizze del diametro di 40 cm, provvisto di 1 camera a controllo meccanico.

Il forno elettrico meccanico per **pizza in teglia** della **linea nevo maxi** è studiato per un' ottima riuscita sia della **pizza** sia del **pane**, grazie all'**altezza** della **camera interna di 17,5 cm**. Il forno è pertanto perfetto per la pizzeria al trancio e per i panifici.

Il forno NEVO MAXI 2L può essere utilizzato per ospitare **1 teglia** di **dimensione 60 x 40 cm** o **2 pizze del diametro di 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 è costituito da **una camera** e da un **pannello di controllo meccanico** esterno dove, oltre ai **pulsanti di accensione e spegnimento**, sono presenti **3 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 tutta la camera interna in mattoni refrattari (con una leggera diminuzione delle dimensioni interne).

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.

Tutti i forni 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.