

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

Preis: 594,00 € + IVA



Referenz: DAM4

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: DAM

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.

Eigenschaften

Kundenauftrag

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 975 mm x T 924 mm x H 415 mm
Innenmaße	L 660 mm x P 660 mm x H 140 mm
Leistung	4,7 KW
Nettogewicht	75 Kg
Fassungsvermögen - Pizza	4
Spannung	dreiphasig - 400 V
Betriebstemperatur	max. 450 °C
Ofenkammer	1
Oberhitze	2350 W x 1
Unterhitze	2350 W x 1
Volumen	0,57 m3
Systemsteuerung	mechanisch
Standardausstattung	Innenbeleuchtung
Durchmesser der Pizza	Ø 32 cm
Heizwiderstände	gepanzert
Isolierung	Steinwolle
Kochfläche	Schamottestein
Pizzaofen - Serie	Linea DAM Ø32
Ofen-/Herdtür	Tür mit kleinem Sichtfenster
Pizzaofen - Stromzufuhr	elektrisch
Fassungsvermögen - Anzahl der Backbleche	1 teglia
Stapelbar	Nein
Baumaterial	Acciaio INOX e lamiera preverniciata
Stärke des Schamottesteins	14 mm
Frequenz	50 Hz
Stromkabel	NICHT inbegriffen
Disponibilità	Disponibile a Magazzino