

copy of Forno elettrico per 6 + 6 pizze diametro 32 cm - 2 camere - controllo meccanico

MODELL: DAM66

Außenmaße

B 975 x T 1214 x H 745 mm

1.212,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 975 mm x T 1214 mm x H 745 mm
Innenmaße	B 660 mm x T 990 mm x H 140 mm
Leistung	14,4 KW
Nettogewicht	181 Kg
Fassungsvermögen - Pizza	6 + 6
Spannung	dreiphasig - 400 V
Betriebstemperatur	ma x . 450 °C
Ofenkammer	2
Oberhitze	1200 W x 6
Unterhitze	1200 W x 6
Volumen	1,13 m3
Durchmesser der Pizza	Ø 32 cm
Fassungsvermögen - Anzahl der Backbleche	2 + 2 Bleche
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Standardausstattung	Innenbeleuchtung
Stromkabel	NICHT inbegriffen
Systemsteuerung	mechanisch
Heizwiderstände	gepanzert
Isolierung	Steinwolle
Kochfläche	Schamottestein
Pizzaofen - Serie	Linea DAM Ø32
Ofen-/Herdtür	Tür mit kleinem Sichtfenster
Pizzaofen - Stromzufuhr	elektrisch
Stapelbar	Nein
Baumaterial	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Stärke des Schamottesteins	14 mm
Normative	CE

Beschreibung

Forno elettrico con 2 camere a controllo meccanico per 2+2 teglie 60x40 o 6+6 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.

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 NEVO66 è costituito da **due camere** ognuna delle quali ha un **funzionamento indipendente**, offrendo così la possibilità di lavorare con diverse temperature e regolazioni. Questo accade in quanto la singola camera è dotata di un proprio **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**.

Ogni singola **camera**, inoltre, può contenere **6 pizze** per un **totale di 12** oppure **2 teglie** per un **totale di 4.**

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 essere robusti, affidabili e resistenti al logoramento. Il forno NEVO66 presenta **6 resistenze sulla platea e 6 sul cielo** e ciò permette di raggiungere in tempi brevi un'ottimale temperatura d'esercizio.

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 NEVO66 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 posizionato sotto la pietra refrattaria.