copy of Forno elettrico 6L per 6 pizze diametro 35 cm - 1 camera - controllo meccanico



MODELL: DAMXL6L

Außenmaße

B 1360 x H 954 x H 413 mm

891,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 1360 mm x H 954 mm x H 413 mm
Innenmaße	B 108 mm x T 720 mm x H 140 mm
Leistung	9 KW
Nettogewicht	123 Kg
Fassungsvermögen - Pizza	6
Spannung	dreiphasig - 400 V
Betriebstemperatur	ma x . 450 °C
Ofenkammer	1
Oberhitze	1500 W x 3
Unterhitze	1500 W x 3
Volumen	0,74 m3
Durchmesser der Pizza	Ø 35 cm
Fassungsvermögen - Anzahl der Backbleche	2 Bleche
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Standardausstattung	Innenbeleuchtung
Stromkabel	NICHT inbegriffen
Systemsteuerung	mechanisch
Heizwiderstände	gepanzert
Isolierung	Steinwolle
Kochfläche	Schamottestein
Pizzaofen - Serie	Linea DAM Ø35
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 1 camera orizzontale a controllo meccanico per 2 teglie 60x40 o 6 pizze di diametro 35 cm.

Il forno elettrico meccanico della linea NEVO MAXI è studiato per un' ottima riuscita della pizza in quanto permette un completo controllo della cottura del prodotto. Ciò che caratterizza questa gamma è la possibilità di cuocere **pizze** dalle dimensioni maggiori (da **35 cm di diametro a 40 cm**) grazie a una **camera interna più grande**. Il forno può inoltre contenere **2 teglie** di dimensioni **60 cm x 40 cm.**

Il forno **NEVO MAXI 6L** si differenzia dal forno NEVO MAXI 6 per una **profondità minore della camera interna** (72 cm) che permette di **posizionare le pizze in orizzontale**.

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 NEVO MAXI 6L 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, oppure tutta la camera intera (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. Il forno presenta **3 resistenze sulla platea e 3 sul cielo** per poter raggiungere in minor tempo una temperatura d'esercizio ottimale.

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 NEVO MAXI 6L 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.