

**copy of Forno elettrico 2+2 teglie 60x40 o 6+6 pizze 35 cm - 2
camere - controllo meccanico**

Preis: 1.597,00 € + IVA



Referenz: DAMXL66

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Forni elettrici per pizza

Kurzbeschreibung

Beschreibung

Forno elettrico con 2 camere verticali a controllo meccanico per 2+2 teglie 60x40 o 6+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 (**35 cm di diametro**) grazie a una **camera interna più grande**.

Il forno **NEVO MAXI 66** si differenzia dal modello NEVO MAXI 66L per una **profondità maggiore della camera interna (108 cm)** che permette di disporre in verticale le pizze.

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 66 è costituito da **due camere**, ognuna delle quali ha un **funzionamento indipendente**, ciò significa che è possibile 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, oppure tutta la camera interna (con una leggera diminuzione delle dimensioni).

Le **resistenze** interne sono **corazzate** e ciò permette ai forni di essere robusti, affidabili e resistenti al logoramento. Il forno NEVO MAXI 66 presenta **6 resistenze sulla platea e 6 sul cielo** e ciò permette di raggiungere in tempi brevi un'ottimale temperatura d'esercizio.

Kundenauftrag

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 66 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.

Eigenschaften

| Merkmal | Wert |
|---|--------------------------------------|
| Außenmaße | B 1000 mm x T 1314 mm x H 745 mm |
| Innenmaße | B 720 mm x T 1080 mm x H 140 mm |
| Leistung | 18 KW |
| Nettogewicht | 198 Kg |
| Fassungsvermögen - Pizza | 6 + 6 |
| Spannung | dreiphasig - 400 V |
| Betriebstemperatur | max. 450 °C |
| Ofenkammer | 2 |
| Oberhitze | 1500 W x 6 |
| Unterhitze | 1500 W x 6 |
| Volumen | 1,25 m3 |
| Systemsteuerung | mechanisch |
| Standardausstattung | Innenbeleuchtung |
| Durchmesser der Pizza | Ø 35 cm |
| Heizwiderstände | gepanzert |
| Isolierung | Steinwolle |
| Kochfläche | Schamottestein |
| Pizzaofen - Serie | Linea DAM Ø35 |
| Ofen-/Herdtür | Tür mit kleinem Sichtfenster |
| Pizzaofen - Stromzufuhr | elektrisch |
| Fassungsvermögen - Anzahl der Backbleche | 2 + 2 Bleche |
| Stapelbar | Nein |
| Baumaterial | Acciaio INOX e lamiera preverniciata |
| Stärke des Schamottesteins | 14 mm |
| Stromkabel | NICHT inbegriffen |
| Disponibilità | Disponibile a Magazzino |