

copy of Forno elettrico Estra4 per 4 pizze diametro 35 cm - 1 camera - controllo meccanico

MODELL: DARKXL4

Außenmaße

B 1000 x T 954 x H 413 mm

771,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 1000 mm x T 954 mm x H 413 mm
Innenmaße	B 720 mm x T 720 mm x H 140 mm
Leistung	6000 W
Nettogewicht	85 Kg
Fassungsvermögen - Pizza	4
Spannung	dreiphasig - 400 V
Betriebstemperatur	ma x . 450 °C
Ofenkammer	1
Oberhitze	1000 W x 3
Unterhitze	1000 W x 3
Volumen	0,57 m3
Durchmesser der Pizza	Ø 35 cm
Fassungsvermögen - Anzahl der Backbleche	1 teglia
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Standardausstattung	Innenbeleuchtung
Stromkabel	NICHT inbegriffen
Systemsteuerung	mechanisch
Heizwiderstände	gepanzert
Isolierung	Steinwolle
Kochfläche	Schamottestein
Pizzaofen - Serie	Linea DARK Ø35
Ofen-/Herdtür	Tür mit kleinem Sichtfenster
Pizzaofen - Stromzufuhr	elektrisch
Glastür	entfernbar
Stapelbar	Nein
Baumaterial	Acciaio INO x preverniciato nero e lamiera preverniciata nera
Stärke des Schamottesteins	14 mm
Normative	CE

Beschreibung

Forno elettrico Estra4 con 1 camera a controllo meccanico per 1 teglia 60x40 o 4 pizze di diametro 35 cm.

Il forno elettrico meccanico della linea ESTRA 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 può inoltre contenere **1 teglia** di dimensioni **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, inoltre, presenta un raffinato design con cappetta superiore, **maniglia laterale** e **vetro- porta estraibile**.

Il forno elettrico ESTRA4 è costituito da: **una camera**, un **pannello di controllo meccanico** esterno con il **pulsante di accensione/ spegnimento** e **due interruttori per** controllare le singole **resistenze**. Sono presenti, inoltre, **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 interna (con una leggera diminuzione delle dimensioni).

Le **resistenze** interne sono **corazzate** e ciò permette ai forni di offrire robustezza, affidabilità e resistenza al logoramento. Il forno ESTRA4 è dotato di **3 resistenze sul cielo** e **3 sulla platea** in modo tale da poter raggiungere velocemente la temperatura d'esercizio desiderata.

L' **isolamento** è **in lana di roccia evaporata** per ridurre al minimo il consumo di energia e la dispersione del calore e poter così 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 della linea ESTRA hanno voltaggio trifase - 400 V e su richiesta è possibile alimentazione monofase - 230 V.

Prima dell'accensione si ricorda di togliere il polistirolo situato sotto la pietra refrattaria.