

# copy of Forno elettrico Estra44 per 8 pizze diametro 35 cm - 2 camere - controllo meccanico

## MODELL: DARKXL44

### Außenmaße

B 1000 x T 954 x H 745 mm

## 1.212,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

| | |
|---|---|
| **Außenmaße** | B 1000 mm x T 954 mm x H 745 mm |
| **Innenmaße** | B 720 mm x T 720 mm x H 140 mm |
| **Leistung** | 12 KW |
| **Nettogewicht** | 162 Kg |
| **Fassungsvermögen - Pizza** | 4 + 4 |
| **Spannung** | dreiphasig - 400 V |
| **Betriebstemperatur** | ma x . 450 °C |
| **Ofenkammer** | 2 |
| **Oberhitze** | 1000 W x 6 |
| **Unterhitze** | 1000 W x 6 |
| **Volumen** | 0,91 m3 |
| **Durchmesser der Pizza** | Ø 35 cm |
| **Fassungsvermögen - Anzahl der Backbleche** | 1+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 Estra44 per 8 pizze del diametro di 35 cm, provvisto di 2 camere a comando meccanico.

Il forno elettrico meccanico della linea ESTRA è ideale 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**.

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** per agevolare le operazioni di pulizia.

Il forno elettrico ESTRA44 è costituito da **due camere.** Ogni camera ha 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**. Le **due camere** hanno **funzionamento indipendente** e ciò significa che è possibile lavorare con due temperature e due regolazioni diverse.

**Ogni** singola **camera**, inoltre, può contenere **4 pizze** per un **totale di 8** oppure **1 teglia** di dimensione 60 cm x 40 cm per un **totale di 2**.

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 ESTRA44 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 è dotato, inoltre, di **illuminazione interna** per poter controllare in ogni momento il processo di cottura della pizza.

**Tutti i forni ESTRA 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.**