

**copy of Forno elettrico - porta vetro - 2 teglie 60x40 o 4 pizze
diam. 40 cm - 1 camera - controllo meccanico**

Preis: 897,00 € + IVA



Referenz: TWIN4

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Forni elettrici per pizza

Beschreibung

Forno elettrico con porta in vetro per 2 teglie di dimensioni 60 cm x 40 cm o 4 pizze di dimensione 40 cm, provvisto di 1 camera a controllo meccanico.

Il forno elettrico meccanico per **pizza in teglia** della **linea DUAL** è studiato per un'ottima riuscita della **pizza**, grazie all'**altezza** della **camera interna di 17,5 cm**. Il forno è pertanto perfetto per la pizzeria al trancio.

Il forno può essere utilizzato per ospitare **2 teglie di dimensione 60 x 40 cm**, oppure **4 pizze del diametro di 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 elettrico 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**.

La **porta** di apertura del forno è dotata di un **vetro** di ampie dimensioni per consentire la massima visibilità interna durante la cottura.

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 tutta la camera interna in mattoni refrattari (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.

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 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.

Eigenschaften

| Merkmal | Wert |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Außenmaße | B 1100 mm x T 1074 mm x H 413 mm |
| Innenmaße | B 820 mm x T 840 mm x H 175 mm |
| Leistung | 6,9 KW |
| Nettogewicht | 98 Kg |
| Fassungsvermögen - Pizza | 4 |
| Spannung | dreiphasig - 400 V |
| Betriebstemperatur | max. 450 °C |
| Ofenkammer | 1 |
| Oberhitze | 1150 W x 3 |
| Unterhitze | 1150 W x 3 |
| Volumen | 0,76 m3 |
| Systemsteuerung | mechanisch |
| Standardausstattung | Innenbeleuchtung |
| Durchmesser der Pizza | Ø 40 cm |
| Heizwiderstände | gepanzert |
| Isolierung | Steinwolle |
| Kochfläche | Schamottestein |
| Pizzaofen - Serie | Linea TWIN Ø40 |
| Ofen-/Herdtür | Tür mit großem Sichtfenster |
| Pizzaofen - Stromzufuhr | elektrisch |
| Fassungsvermögen - Anzahl der Backbleche | 2 Bleche |
| Ausführung Tür | Glastür |
| Stapelbar | Nein |
| Baumaterial | Acciaio INOX e lamiera preverniciata |
| Stärke des Schamottesteins | 14 mm |
| Stromkabel | NICHT inbegriffen |
| Disponibilità | Disponibile a Magazzino |