

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

MODELL: TWIN4

Außenmaße

B 1100 x T 1074 x H 413 mm

897,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

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	ma x . 450 °C
Ofenkammer	1
Oberhitze	1150 W x 3
Unterhitze	1150 W x 3
Volumen	0,76 m3
Durchmesser der Pizza	Ø 40 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 TWIN Ø40
Ofen-/Herdtür	Tür mit großem Sichtfenster
Pizzaofen - Stromzufuhr	elektrisch
Ausführung Tür	Glastür
Stapelbar	Nein
Baumaterial	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Stärke des Schamottesteins	14 mm
Normative	CE

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.