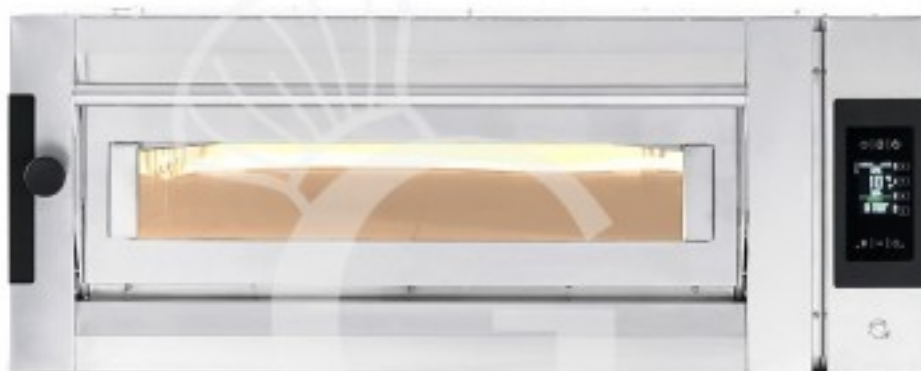


**copy of Forno elettrico per 4 pizze diametro 32 cm - 1  
camera - controllo meccanico**

**Preis: 1.909,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** MAIN4

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Forni per pizza elettrici touch

---

## Beschreibung

**Forno elettrico con 1 camera a controllo meccanico per 1 teglia 60x40 o 4 pizze di diametro 32 cm.**

Il forno elettrico meccanico della linea NEVO è studiato per un'ottima riuscita della pizza in quanto permette un completo controllo della cottura del prodotto. Il forno può essere utilizzato per cuocere **4 pizze** del diametro di **32 cm**, oppure è adatto per l'inserimento di **1 teglia** di dimensione **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 elettrico NEVO4 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**.

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.

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 NEVO4 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 situato sotto la pietra refrattaria.

---

## Eigenschaften

## Kundenauftrag

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	L 975 mmx P 915 mm x H 415 mm
<b>Innenmaße</b>	L 700 mm x P 700 mm x h 150 mm
<b>Leistung</b>	7,2 KW
<b>Nettogewicht</b>	70 KG
<b>Fassungsvermögen - Pizza</b>	4
<b>Spannung</b>	dreiphasig - 400 V
<b>Betriebstemperatur</b>	max. 450 °C
<b>Ofenkammer</b>	1
<b>Oberhitze</b>	2850 W
<b>Unterhitze</b>	2850 W
<b>Standardausstattung</b>	Innenbeleuchtung
<b>Durchmesser der Pizza</b>	Ø 35 cm
<b>Isolierung</b>	lana di vetro
<b>Kochfläche</b>	Schamottestein
<b>Pizzaofen - Serie</b>	Linea Main
<b>Ofen-/Herdtür</b>	Tür mit großem Sichtfenster
<b>Pizzaofen - Stromzufuhr</b>	elektrisch
<b>Spannung</b>	400 V/ 3 N/ 50 Hz
<b>Fassungsvermögen - Anzahl der Backbleche</b>	1 teglia
<b>Bedienfeld des Ofens</b>	Touch
<b>Stapelbar</b>	Si, fino ad un massimo di tre camere
<b>Baumaterial</b>	Acciaio INOX e lamiera preverniciata
<b>Stärke des Schamottesteins</b>	14 mm
<b>Stromkabel</b>	NICHT inbegriffen
<b>Cavo di alimentazione</b>	Cavo monofase 5 poli(3P+N+T)
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino