

FORNO DA PIZZA GAS MONOCAMERA DA 4 PIZZE DIAMETRO 28 CM

Forno statico per pizza. Struttura realizzata in acciaio inox AISI430 lucido. Camera di cottura in lamiera alluminata con piano in materiale ceramico refrattario. Riscaldamento tramite bruciatori inox sotto-piano con valvola di sicurezza, accensione a ionizzazione. Monocamera da 4 pizze Ø 28 cm. Sovrapponibile sino ad un massimo di tre unità (segnalare la necessità di sovrapposizione in fase di ordine).



Alimentazione

Gas

Caratteristiche funzionali

- Forno statico professionale per la cottura della pizza.
- Camera di cottura per 4 pizze diametro 28 cm.
- Sovrapponibile sino ad un massimo di tre unità. In caso di necessità di sovrapposizione, segnalare la richiesta contestualmente dell'ordine poiché le camere verranno ultimate adeguatamente a questa necessità di installazione.
- Temperatura di lavoro: 0/+450°C.
- Illuminazione interna con accensione dal pannello di controllo.
- La camera illuminata e la porta bilanciata sono particolari studiati appositamente per agevolare il lavoro del pizzaiolo nel controllare la cottura e nel movimentare il prodotto.
- Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inox posti sottopiano, alimentati da valvole di sicurezza con accensione a ionizzazione. Ottimale circolazione del calore ottenuta dal particolare disegno della camera di cottura che, unitamente allo scarico in aria posto sul retro della camera, facilita a distribuire la temperatura su tutto il volume della camera di cottura.
- Il forno può essere posizionato su telaio di sostegno o su camera di lievitazione.

Caratteristiche costruttive

- Struttura completamente realizzata in acciaio inossidabile AISI 430 lucido a garanzia di robustezza e igiene.
- Sportello di apertura bilanciato con vetro temperato e maniglie in materiale plastico atermico.
- Camera di cottura con 3 piani porta teglie e relative guide per il contenimento di bacinelle 60x40 cm.
- Camera di cottura con cielo in lamiera di acciaio alluminata e platea in materiale ceramico refrattario.

Optional

- Telaio di sostegno; camera di lievitazione.

Dati tecnici

Voltaggio	230V 1N~ / 50Hz	Peso netto	140 kg
Peso lordo	150 kg	Potenza elettrica	0,03 kW
Potenza gas	14 kW	Dimensioni	96x93,5x52 cm
Imballo	100x100x65 cm		

FORNO DA PIZZA GAS MONOCAMERA DA 4 PIZZE DIAMETRO 28 CM

Forni