

Cod: 1880

Forno a Gas 7 Pizze



Descrizione

I forni di questa serie sono di tipo a cupola e sono destinati alla cottura di pizze. Essi sono realizzati di materiale refrattario vibrato con alta percentuale di ossido di alluminio (Al_2O_3), che garantisce un'elevata resistenza al logoramento e robustezza. Il riscaldamento è cyclometric ed è fatto da un bruciatore ecologico, che funziona a metano o propano-butano e una ventola di ricircolo. La ventola mantiene la temperatura ottimale del pavimento del forno e impedisce di raffreddarsi. Il ritorno di una parte dei gas combustibili / ciclo termico / permette un risparmio di energia. Il controllo della temperatura di cottura del piano e della cupola è indipendente ed è gestito da un regolatore digitale. La potenza del bruciatore può essere cambiata da un modulatore elettronico nei limiti da 5 fino a 100 %. Alimentazione elettrica - 230 Volt/50-60 Herz. Produzione oraria pizze: 105.

Dimensioni



Dimensioni esterne	1550x1900x1840 mm
--------------------	-------------------

Scheda tecnica

Capacità pizze	7 Nr
Peso	1400 kg