

Cod: 1882

Forno a Gas 13 Pizze



Descrizione

I forni Pizza di questa serie sono di tipo a cupola. Sono realizzati di materiale refrattario vibrato con alta percentuale di ossido di alluminio (Al₂O₃), 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 combusti / 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: 195.

Dimensioni

| | |
|--------------------|-------------------|
| Dimensioni esterne | 1950x2300x1840 mm |
|--------------------|-------------------|

Scheda tecnica

| | |
|---------------|---------|
| Alimentazione | Gas |
| Peso | 2150 kg |