



Forno per pizza professionale h29303

Forno elettrico per pizza in acciaio inossidabile con sistema di cottura IWOS™. Capacità: 4 pizze da Ø 34 cm. Potenza: 5,6 kW. Temperatura: 60 - 420°C.

Forno elettrico per pizze pratico e robusto realizzato completamente in acciaio inossidabile ideale per pizzerie, bistrot, ristoranti e snack-bar. Apparecchiatura professionale con un sistema di cottura innovativo e rivoluzionario adatta per la preparazione di 4 pizze da Ø 34 cm. Il sistema di cottura IWOS™ (Italian Wood Oven Substitute) riproduce meccanicamente il movimento circolatorio dell'aria quindi la pizza viene cotta da un mix di calore proveniente dalle resistenze e da un flusso di aria bollente. La circolazione dell'aria rispetto ad un classico forno statico si concretizza in una pizza più simile a quella fatta in un forno a legna; infatti, l'aria sottostante la pietra refrattaria viene riscaldata dalle resistenze e scorre verso l'alto attraverso una cavità, quindi viene incanalata dentro la camera di cottura direttamente sulle pizze attraverso apposite aperture. Il forno per pizze è in grado di memorizzare fino a 9 programmi di cottura e dispone di un sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inossidabile
- Numero camere: 1
- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Piana refrattaria rettificata (completamente liscia)
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica
- Pulsante economy per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura
- Scarico fumi a comando digitale
- Alimentazione: 230 Volt AC 1 / N / PE - 400 Volt AC 3/ N / PE
- Temperatura di lavoro: 60 - 420°C
- Misure interne camera: L.700 x P.700 x h.155 mm
- Capacità: 4 pizze x Ø 34 cm
- Dimensioni: 1180 x 1120 x 440 mm
- Assorbimento: 5,6 kW
- Peso: 190 Kg
- Garanzia: 2 anni (esclusa la centralina elettronica)

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **Garanzia** 2 anni
- **n camere** 1
- **Potenza** 5,6 kW