

Modello System Pizza

Forno elettrico componibile per pizzeria, a 1 - 2 - 3 camere di cottura con funzionamento indipendente.

Costruzione esterno FORNO:

Struttura realizzata in lamiera e profilati verniciati

Cappa per raccolta vapori di cottura

Frontale in lamiera verniciate finto mattone

Sportello in acciaio inox a battente con apertura verso l'alto o verso il basso a richiesta, con bilanciamento a molle e vetro in cristallo temperato

Costruzione interna CAMERA DI COTTURA:

Camera realizzata interamente in refrattario conforme alle normative sui materiali destinati al contatto con i prodotti alimentari

Scarico vapori per tutta la larghezza della camera con apertura parzializzata

Illuminazione interna con lampade alogene a 12 Volt per alta temperatura

Isolamento termico in lana di roccia

Funzionamento e controllo:

Riscaldamento mediante resistenze a spirale incorporate nel refrattario sia del cielo che della platea

Gestione elettronica digitale della temperatura con regolazione indipendente della potenza sia del cielo che della platea

Temperatura massima di esercizio 450°C

Apertura e chiusura manuale valvola scarico vapori

Supporti e Accessori (a richiesta con sovrapprezzo):

Cella di lievitazione su misura

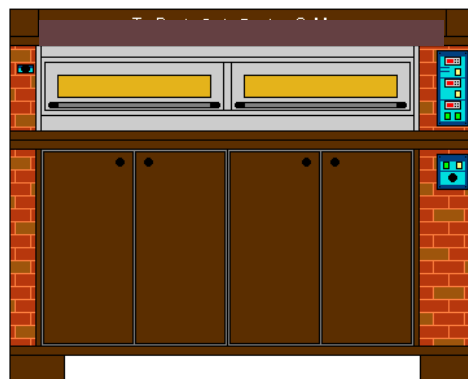
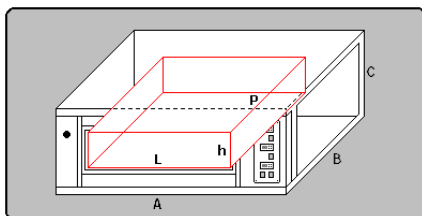
Cella neutra su misura

Cavalletto su misura

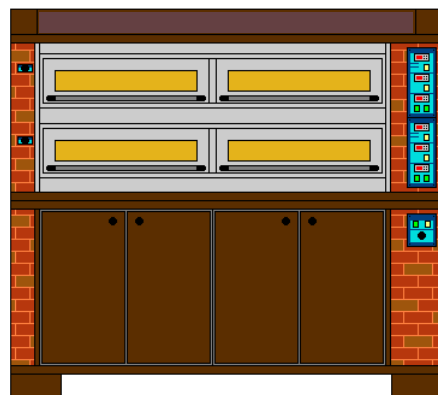
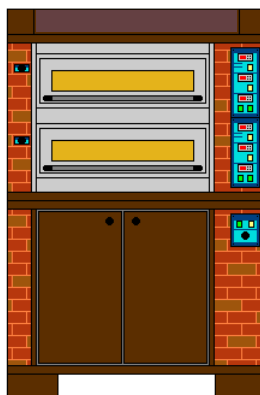
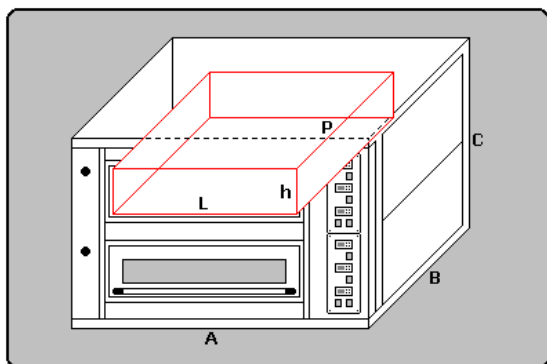
Ruote per cella o cavalletto

Timer Aspiratore cappa

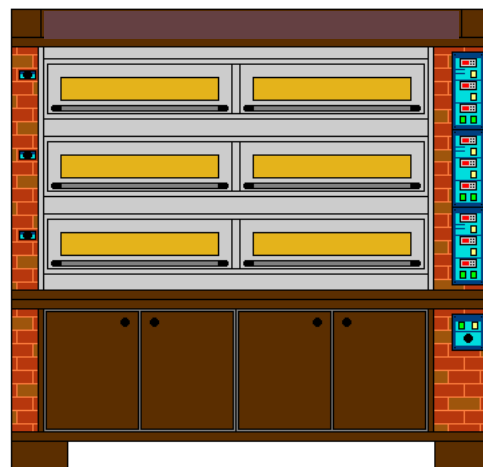
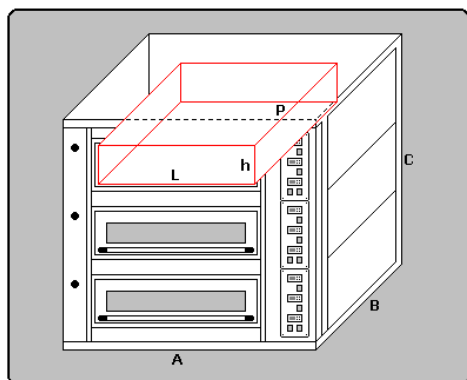
Frontale inox Forno su misura



Modello	Dimensioni cm.		Capacità di cottura		Temperat. max	Potenza Impegnata KW
Tipo	Camera LxPxh	Esterne AxBxC	Teglie cm. 40x60	Pizze Tonde diam. cm. 30		
Mr 117/A	40x60x17	85 x 100 x 48	1	2	450°C	3
Mr 117/B	60x60x17	105x100x48	1	4	450°C	4,5
Mr 117/C	60x90x17	105x130x48	2	6	450°C	6,5
Mr 117/D	60x120x17	105x160x48	3	8	450°C	7,5
Mr 117/E	80x120x17	125x160x48	4	8	450°C	10
Mr 117/F	90x60x17	135x100x48	2	6	450°C	6,5
Mr 117/G	90x90x17	135x130x48	2	9	450°C	9
Mr 117/H	90x120x17	135x160x48	4	12	450°C	11
Mr 117/I	100x120x17	145x160x48	4	12	450°C	12
Mr 117/L	120x60x17	170x100x48	3	6	450°C	8,5
Mr 117/M	120x90x17	170x130x48	4	12	450°C	11,5
Mr 117/N	120x120x17	170x160x48	6	16	450°C	14



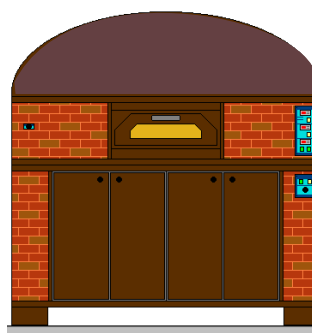
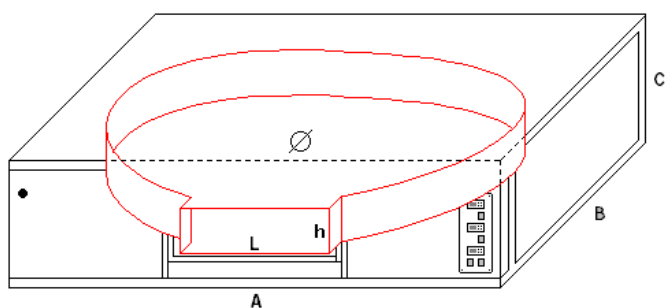
Modello	Dimensioni cm.		Capacità di cottura		Temperat. max	Potenza Impegnata KW
Tipo	Camera LxPxh	Esterne AxBxC	Teglie cm. 40x60	Pizze Tonde diam. cm. 30		
Mr 215/A	40x60x15	85 x 100 x 77	1+1	2+2	450°C	5
Mr 215/B	60x60x15	105x100x77	1+1	4+4	450°C	7,5
Mr 215/C	60x90x15	105x130x77	2+2	6+6	450°C	11
Mr 215/D	60x120x15	105x160x77	3+3	8+8	450°C	15
Mr 215/E	80x120x15	125x160x77	4+4	8+8	450°C	18
Mr 215/F	90x60x15	135x100x77	2+2	6+6	450°C	11,5
Mr 215/G	90x90x15	135x130x77	2+2	9+9	450°C	16
Mr 215/H	90x120x15	135x160x77	4+4	12+12	450°C	20
Mr 215/I	100x120x15	145x160x77	4+4	12+12	450°C	21,5
Mr 215/L	120x60x15	170x100x77	3+3	6+6	450°C	16
Mr 215/M	120x90x15	170x130x77	4+4	12+12	450°C	20,5
Mr 215/N	120x120x15	170x160x77	6+6	16+16	450°C	24,5



Modello	Dimensioni cm.		Capacità di cottura		Temperat. max	Potenza Impegnata KW
Tipo	Camera LxPxh	Esterne AxBxC	Teglie cm. 40x60	Pizze Tonde diam. cm. 30		
Mr 315/A	40x60x15	85x100x110	1+1+1	2+2+2	450°C	7,5
Mr 315/B	60x60x15	105x100x110	1+1+1	4+4+4	450°C	11,5
Mr 315/C	60x90x15	105x130x110	2+2+2	6+6+6	450°C	16,5
Mr 315/D	60x120x15	105x160x110	3+3+3	8+8+8	450°C	22,5
Mr 315/E	80x120x15	125x160x110	4+4+4	8+8+8	450°C	27
Mr 315/F	90x60x15	135x100x110	2+2+2	6+6+6	450°C	17,5
Mr 315/G	90x90x15	135x130x110	2+2+2	9+9+9	450°C	20,5
Mr 315/H	90x120x15	135x160x110	4+4+4	12+12+12	450°C	30
Mr 315/I	100x120x15	145x160x110	4+4+4	12+12+12	450°C	32,5
Mr 315/L	120x60x15	170x100x110	3+3+3	6+6+6	450°C	24
Mr 315/M	120x90x15	170x130x110	4+4+4	12+12+12	450°C	31
Mr 315/N	120x120x15	170x160x110	6+6+6	16+16+16	450°C	38,5

Modello System Round

Forno elettrico componibile per pizzeria a 1 - 2 - 3 camere di cottura circolari con funzionamento indipendente



Modello	Dimensioni cm.		Capacità di cottura		Temperat. max	Potenza Impegnata KW
Tipo	Camera LxPxh	Esterne AxBxC	Teglie cm. 40x60	Pizze Tonde diam. cm. 30		
Mr 315/A	45x90x17	125x125x50	1	7	450°C	8
Mr 315/B	55x120x17	155x155x20	2	11	450°C	12