

Forni pizza digitali gas



291350

- La gamma comprende **6 modelli** con comandi digitali, 3 modelli monocamera per 4, 6 e 9 pizze e 3 modelli bicamera per 4x2, 6x2 e 9x2 pizze.
- Camera di cottura in acciaio inox e piano in materiale refrattario.
- I modelli bicamera hanno camere di cottura totalmente indipendenti.
- Isolamento di particolare spessore in lana di roccia evaporata.
- Arco camera progettato per favorire una costante temperatura ed impedire la fuoriuscita di calore.
- Frontale in acciaio inox.
- Pannello comandi completamente separato dalla camera di cottura.
- Regolazione digitale della temperatura da 0° a 400 °C.
- Termostato di sicurezza.
- Cottura diretta al suolo o in teglia.
- Sistema di recupero di calore generato attraverso condotti laterali.
- Sfiatatoio vapori di cottura.
- Illuminazione interna di serie.
- Alimentazione gas naturale G 20/20 mbar).
- I modelli possono essere sovrapposti alla cella di lievitazione o al cavalletto portateglie (accessori a richiesta).
- In assenza di cappa i forni pizza vanno installati con il convogliatore fumi.

Forni pizza digitali gas

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
291370*	PFMDGØ4Ø	Forno gas - monocamera 4 pizze 14 kW - 230/1/50	1060x970x500	148	0,70
291350*	PFMDGØ6Ø	Forno gas - monocamera 6 pizze 20 kW - 230/1/50	1060x1300x500	188	0,91
291390*	PFMDGØ9Ø	Forno gas - monocamera 9 pizze 24 kW - 230/1/50	1390x1300x500	306	1,39
291403	PFBDGØ4Ø	Forno gas - bicamera 4x2 pizze 28 kW - 230/1/50	1060x970x1000	300	1,12
291406	PFBDGØ6Ø	Forno gas - bicamera 6x2 pizze 40 kW - 230/1/50	1060x1300x1000	396	1,45
291412	PFBDGØ9Ø	Forno gas - bicamera 9x2 pizze 48 kW - 230/1/50	1390x1300x1000	612	2,28

* In caso di sovrapposizione di due camere di cottura specificare nell'ordine "speciale per sovrapposizione".

Accessori a richiesta

Codice	291370	291350	291390	291403	291406	291412
Cavalletto per forno gas - monocamera 4 pizze	291371					
Cavalletto per forno gas - bicamera 4x2 pizze				291404		
Cavalletto per forno gas - monocamera 6 pizze		291351				
Cavalletto per forno gas - bicamera 6x2 pizze					291407	
Cavalletto per forno gas - monocamera 9 pizze			291391			
Cavalletto per forno gas - bicamera 9x2 pizze						291413
Cella lievitazione per forno gas monocamera 4 pizze - 0,8 kW	291372					
Cella lievitazione per forno gas bicamera 4x2 pizze - 0,8 kW				291405		
Cella lievitazione per forno gas monocamera 6 pizze - 0,8 kW		291352				
Cella lievitazione per forno gas bicamera 6x2 pizze - 0,8 kW					291408	
Cella lievitazione per forno gas monocamera 9 pizze - 0,8 kW			291392			
Cella lievitazione per forno gas bicamera 9x2 pizze - 0,8 kW						291414
Convogliatore fumi	291500	291500	291500	291500	291500	291500

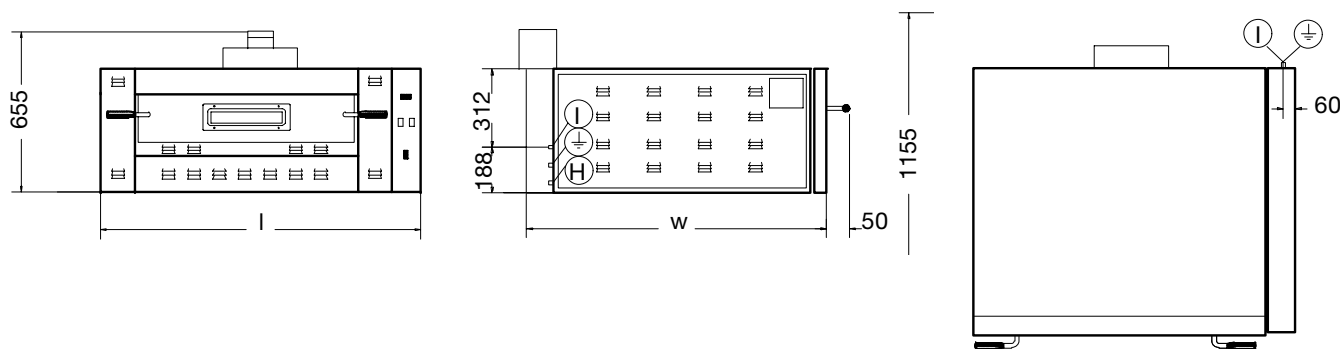
Forni pizza digitali gas

DATI TECNICI

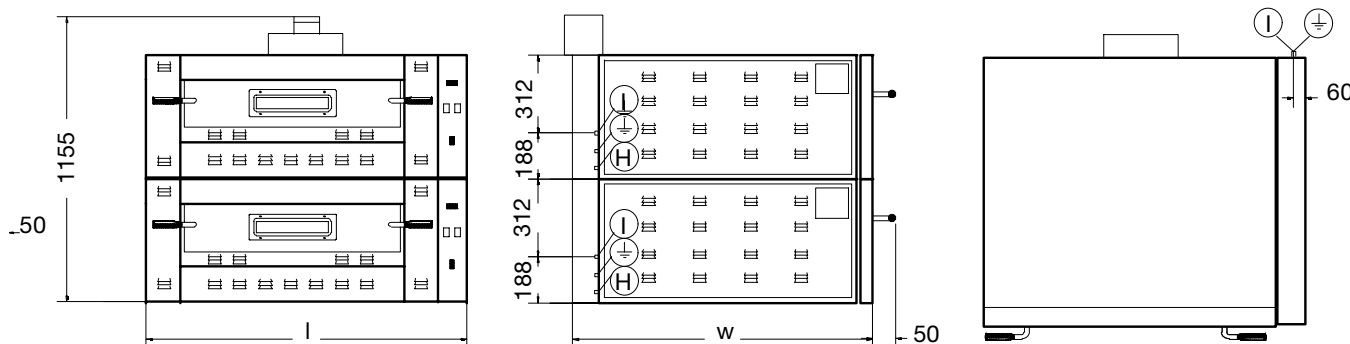
Codice	291370	291350	291390	291403	291406	291412
Dimensioni esterne (mm):						
larghezza	1060	1060	1390	1060	1060	1390
profondità	970	1300	1300	970	1300	1300
altezza	500	500	500	1000	1000	1000
Dimensioni camera di cottura (mm):						
lunghezza	680	680	1010	680	680	1010
profondità	680	1010	1010	680	1010	1010
altezza	150	150	150	150	150	150
N. pizze \varnothing 300 mm	4	6	9	4x2	6x2	9x2
Potenza totale installata (kW):						
gas	14	20	24	28	40	48
elettrico	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Tensione di alimentazione (50/60 Hz) (V)	230/1 + N	230/1 + N	230/1 + N	230/1 + N	230/1 + N	230/1 + N

Schemi di installazione

291370
291350
291390



291403
291406
291412



I Ingresso cavo elettrico
H Attacco gas 1/2"