



FORNO PER PIZZA IN ACCIAIO O RUSTICO AD ELEMENTI MODULARI

CONSTRUZIONE:

Estremamente robusta, razionale e di modernissimo design.

PIANO DI COTTURA:

In speciale materiale refrattario a diffusione di calore.

RISCALDAMENTO:

Mediante serie di resistenze corazzate.

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA:

La temperatura è visualizzata da un termoregolatore o a richiesta può essere montata una scheda elettronica paralizzatrice che permette di risparmiare fino al 25% di energia elettrica



ISOLAMENTO TERMICO:

Ottenuto con materiale ad alto potere coibente.

A richiesta può essere costruito su misure fornite dal cliente.



FORNO ELETTRICO RUSTICO O ACCIAIO PER PIZZA

CONSTRUZIONE:

Estremamente robusta, razionale e di modernissimo design.

STRUTTURA ESTERNA:

In lamiera d'acciaio preverniciata o in acciaio inox.

RISCALDAMENTO:

Mediante serie di resistenze corazzate, con cielo e suolo interamente in refrattario.

REGOZIONE DELLA TEMPERATURA:

Indipendente nella parte superiore ed inferiore della camera di cottura mediante due commutatori o, a richiesta, attraverso una scheda paralizzatrice elettronica.

La temperatura è visualizzata da un termoregolatore digitale.



CELLA DI LIEVITAZIONE:

Con regolazione termostatica della temperatura.

ISOLAMENTO TERMICO:

Ottenuto con materiale ad alto potere coibente.

A richiesta può essere costruito su misure fornite dal cliente

