



FORNO A GAS PER PIZZA AD ELEMENTI MODULARI

CONSTRUZIONE:

Estremamente robusta

STRUTTURA ESTERNA:

In lamiera d'acciaio riverniciata o in acciaio inox

RISCALDAMENTO A GAS:

Mediante un bruciatore atmosferico ad altissimo rendimento.

CONTROLLO ELETTRONICO DELLA TEMPERATURA.

CAMERA DI COTTURA:

In acciaio inossidabile con mattoni refrattari

CELLA DI LIEVITAZIONE:

Con regolazione termostatica della temperatura.

ISOLAMENTO TERMICO:

Ottenuto con materiale ad alto potere coibente.



FORNO MINIROTOR A GAS O ELETTRICO MOD. ISCHIA

CARATTERISTICHE GENERALI:

Questo forno è stato progettato per consentire una elevata produzione permettendo un risparmio energetico del 40% rispetto ai consumi dei forni tradizionali.

La camera ed il frontale sono costruiti interamente in acciaio.

Il carrello rotante consente l'uniformità di cottura di tutto il prodotto.

Le ridotte dimensioni fanno del MINIROTOR MOD.ISCHIA un grande piccolo forno per tutte le esigenze e necessità.

Funzionamento con bruciatore a gas atmosferico o con resistenze corazzate.

La versione a gas è completa di bruciatore atmosferico.

