

FORNI SERIE COMPACT



Modello A4 – PIZZANAPOLI VERSION – camera singola

- Suolo camera di cottura in mattone di argilla del tipo " Biscotto di Sorrento "
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni di argilla di mm. 40 di spessore scanalati per alloggiamento resistenze
- Tavelle refrattarie 1 cm. su lati e fondo camera di cottura
- Riduzione amovibile coibentata della luce camera
- **Dimensioni camera di cottura cm. 75x82x17h.**
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera di cottura
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo (BUZZER)
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- 10 impostazioni di potenza per il suolo di cottura
- 10 impostazione di potenza per il cielo
- Guarnizione in fibra di vetro posizionata sul controtelaio della porta camera
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- **Dimensioni esterne cm. 118x105x52**
- Alimentazione elettrica: V. 400/3F+N
- Potenza massima per camera di cottura: 11.700 w.
- Assorbimento di esercizio per camera di cottura: circa kw. 7,8/ora
- Scheda elettronica a microprocessore per il risparmio energetico
- Unico cavo di alimentazione pentapolare di mtl. 3 con fuoriuscita sul retro del forno
- In assetto PIZZANAPOLI non è prevista valvola vapori

-
- Baking chamber floor in clay brick of the type " Biscotto di Sorrento "
 - Ceiling baking chamber, unique on the market, in clay bricks of mm. 40 thick grooved for accommodation resistances
 - Refractory boards 1 cm. on sides and bottom cooking chamber
 - Removable insulated reduction of the light cooking chamber for cooking "open mouth".
 - **Cooking chamber dimensions cm. 75x82x17h.**
 - Independence of ignition resistances of the floor and ceiling
 - Maximum precision electronic temperature control in the cooking chamber
 - Electronic programmable timer with acoustic warning of end of cycle (BUZZER)
 - Electronic programmable timer for ignition up to 6 days
 - 10 power settings for the cooking floor
 - 10 power settings for the ceiling
 - Fiberglass gasket positioned on the chamber door counterframe
 - Spiral resistors in bare nichrome 80/20 laid by hand with differential power setting
 - Highly insulating rock wool thermal insulation
 - External dimensions cm. 118x105x52h.
 - Power supply: V. 400/3F+N
 - Maximum power for cooking chamber: 11.700 w.
 - Working absorption per baking chamber: about kw. 7,8/hour
 - Microprocessor electronic card for energy saving
 - Single pentapolar power cable of mtl. 3 with outlet on the rear of the oven
 - There is no vapour valve in PIZZANAPOLI trim