

## FORNI SERIE COMPACT



### Modello A6 – 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 alloggiare resistenze
- Tavelle refrattarie 1 cm. su lati e fondo camera di cottura
- Riduzione amovibile coibentata della luce camera
- **Dimensioni camera di cottura cm. 75x113x17h.**
- 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. 118x145x52**
- 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. 75x113x17h.**
  - 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. 118x145x52h.
  - Power supply: V. 400/3F+N
  - Maximum power for cooking chamber: 13.200 w.
  - Working absorption per baking chamber: about kw. 8,5/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