

## Mod. Zp2-53

Forno Elettrico per pizzeria a due camere



**N.B. L'azienda si riserva il diritto di apporre qualsiasi variazione tecnica o meccanica.**

### Dati tecnici del forno

#### Dimensioni camere interne

Larhezza: 53 cm

Profondità: 53 cm

Altezza: 13,5 cm

#### Dimensioni esterne

Larghezza: 81 cm

Profondità: 63 cm

Altezza: 65 cm

Peso Kg: 120

#### Dati elettrici

Tensione di alimentazione: 400V/3+N

Potenza Assorbita/h: 6,8 Kw

Fattore di Potenza: Amp

Cavo di alimentazione Tipo: H07 RN-F

Sezione cavo: 5x2,5 mm

Frequenza: 50/60 Hz

Collegamento elettrico

Corrente nominale: 10 A

Cuva elettromagnetica di Tipo "C"

Potere di interruzione almeno 10kA

Sostituzione pezzi di ricambio

Ubicazione lampada luce interna: Lato DX

Tipo lampada: 25W - 220V E14

Dim. Vetro portina camera: 37,5x9,5cm

Spessore Vetro: 1 cm

#### Ricambi:

- Impugnatura maniglia porta
- Platea in refrattario
- Resistenza corazzata 700W/240Volt
- Molle per sportello camera
- Vetro sportello camera
- Scheda elettronica
- Pannello di policarbonato su scheda
- Lampada
- Portalampada
- Contattore 10 Amp
- Interruttore Generale on/off
- Sonda per scheda

#### Opzioni e accessori con sovrapprezzo

- Supporto con piedi, altezza 97 cm
- Supporto con ruote, altezza 97 cm
- Cella di lievitazione con piedi, altezza 97 cm
- Cella di lievitazione con ruote, altezza 97 cm
- Mobile con portine e piedi, altezza 97 cm
- Mobile con portine e ruote, altezza 97 cm
- Guide porta teglie per supporto
- Elemento distanziatore altezza 30 cm
- Impianto elettrico 230v/1+N

#### Specifiche

Il piano cottura del forno è realizzato in refrattario che consente una perfetta distribuzione del calore. La regolazione della temperatura è di tipo Elettronica. La temperatura massima della camera di cottura è di 350°C.

#### Costruzione

Esterna: Struttura frontale in lamiera acciaio inox, pannelli laterali in lamiera preverniciata, quadro comandi posizionato sul fronte destro. Doppio scarico vapori posto uno sul lato anteriore centrale e l'altro sul lato posteriore sinistro.

Interna: Piano cottura in pietra refrattaria. Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata. Isolamento termico in lana di roccia.



SUD FORNI S.R.L.

www.sudforni.it

e-mail: info@sudforni.it

Via 4 Novembre 43 - 80026 Casoria (NA)  
Tel. +39 0817572338 - Fax 0817572251