

Premium 6 Large



Premium 6 Large è un forno elettrico dal design compatto, con il caratteristico rivestimento in rame lavorato a mano. La sua particolarità è l'abbondante larghezza della camera di cottura che consente di cuocere 6 pizze disposte su due file da tre disposte in larghezza, invece che in profondità come altri modelli.

Questa configurazione lo rende ideale per locali con poco spazio, grazie alla profondità ridotta di 100 cm, (a cui va aggiunta quella del davanzale in pietra vulcanica di cm. 30)

Offre anche grande comodità di lavorazione avendo spazio abbondante in camera di cottura per affiancare le pizze.

Caratteristiche tecniche

- Suolo di cottura in mattoni di argilla "Biscotto di Sorrento" spessi 45 mm
- Cielo della camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari spessi 40 mm, scanalati per ospitare le resistenze in filo nudo di nichelcromo
- Indipendenza dell'accensione delle resistenze del cielo e del suolo
- Termoregolazione elettronica della temperatura in camera ad altissima precisione
- Temporizzatore cottura elettronico programmabile
- Timer elettronico per accensione e spegnimento programmabile
- Resistenze a spirale in nichrome 80/20 a filo nudo nel cielo di cottura, distese a mano con distribuzione di potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia altamente isolante
- Scheda di controllo elettronica per il risparmio energetico inserita frontalmente con sportello di chiusura

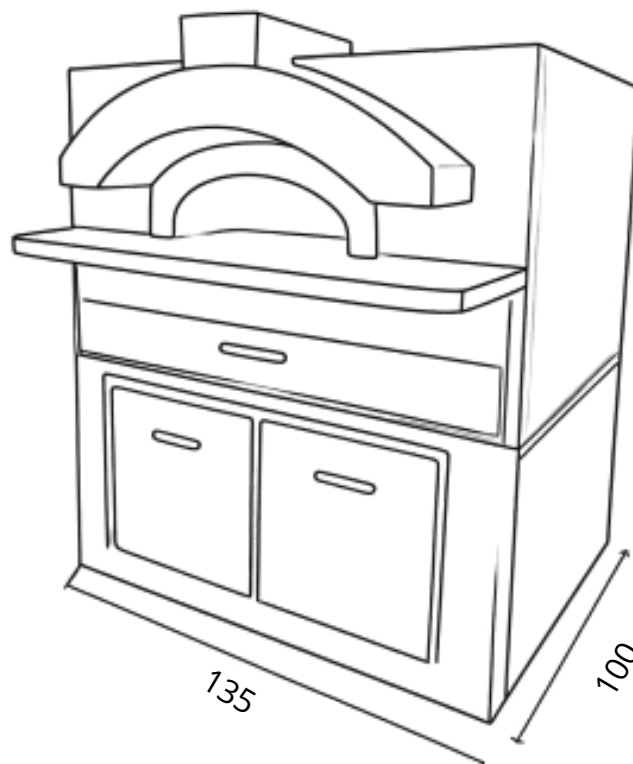
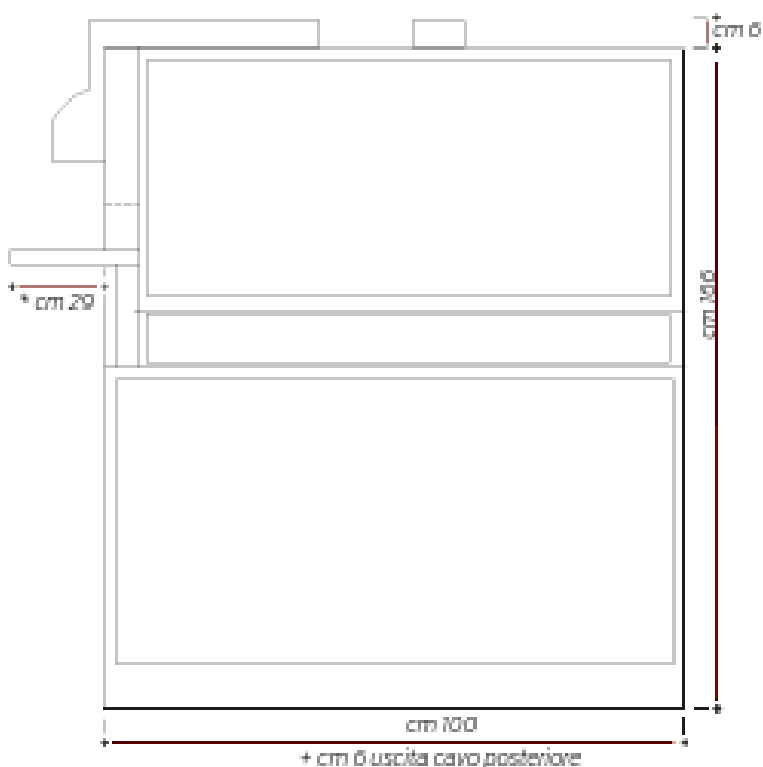
Dotazioni di serie

- Supporto su ruote girevoli retrattili
- Porta coibentata a chiusura camera di cottura
- Camera di cottura in lamiera alluminata rivestita con tavole refrattarie
- Termostato di sicurezza
- Davanzale e cornice porta in pietra vulcanica Etnica
- Vano di stoccaggio sottostante con doppia anta a battente di chiusura
- Cavo di alimentazione da 3 m con relativa spina
- Fumaiolo posizionato sul tetto e predisposto per tubazione di mm. 150 di diametro

OPTIONAL

- Alimentazione V. 220/3
- Scheda elettronica Iz-Touch

Premium 6 Large



Dimensioni esterne

- Larghezza di 135 cm.
- Profondità 100 cm (+30 cm di davanzale in marmo)
- Altezza di 172 cm

Dimensioni interne

- Larghezza di 103 cm.
- Profondità di 82 cm.
- Altezza di 16 cm.

Capacità

- 6 pizze con un diametro di 33 cm.

Alimentazione elettrica

- 380-415 V3N
- Opzionale V 230 3

Energia

- Potenza massima di 13.600 watt
- Consumo medio di 8,5 kWh.

Peso

- 580 kg.