

Ametista elettrico



Forno elettrico ideale per ambienti come panetterie, panifici, rosticcerie, pizzerie, biscottifici e tarallifici che necessitano di una produzione intensa e diversificata. Ciò che contraddistingue questa gamma di forni è la calibrazione. Questo sistema dà la possibilità di regolare in modo distinto la potenza dei tre gruppi di resistenze. Una diversificazione che permette di calibrare in modo preciso ed omogeneo ogni tipo di cottura. Questo prodotto può essere sviluppato con una predisposizione per in-fornamento tramite telai o teli d'inforamento.

Electric oven ideal for bakery, delis, pizzerias, biscuits factories and taralli factories that need an intense and diversified production. The main feature of these ovens is the calibration. This system allows to control separately the power of 3 different groups of heaters, a calibration that allows to adjust in a precise and homogeneous way every kind of baking. This product can be realized with a baking set-up through baking belts.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
400+N+T

TEMP. MAX
500° C

COMPLETO
DI VAPORIERA



IMPRESA
4.0

CODICE Code	DIMENSIONI ESTERNE External dimensions			DIMENSIONI INTERNE Inner dimensions				CAPACITÀ CAMERA Chamber capacity		POTENZA MAX Max. power	CONS/ H	PESO Weight
	L	P	H	L1	P1	H1	MQ	N°	TEGLIE Trays	KW	KW/H	KG
PN-16	180	187	45	125	125	22	1,6	6	40X60	12	8	480
PN-20	180	230	45	125	165	22	2	8	40X60	15,5	9	570
PN-25	180	265	45	125	200	22	2,5	10	40X60	17,5	9,5	650
PN-32	180	315	45	125	250	22	3,2	12	40X60	19	10	720
PN-36	240	265	45	183	200	22	3,6	15	40X60	19,5	12	790
PN-45	240	315	45	183	250	22	4,5	18	40X60	20	13	850

OPTIONAL

Comandi Wi-Fi o Bluetooth *Wi-Fi or Bluetooth controls*

CAPPA DI ASPIRAZIONE PER FORNO H 22 CM

Oven suction system



CODICE Code	DIMENSIONI CAMERA Chamber dimensions	KW V240
	L X P X H	
CP-16	180X210X22	0,15
CP-20	180X260X22	0,15
CP-25	180X295X22	0,15
CP-32	180X345X22	0,15
CP-36	240X295X22	0,15
CP-45	240X345X22	0,15

CELLA CALDA

Heated closed support



CODICE Code	PROVVISTE DI RASTRELLIERA <i>With trays rack</i>	KW
	L X P X H	
ST-16	180X210	1,5
ST-20	180X260	1,5
ST-25	180X295	1,5
ST-32	180X345	2,0
ST-36	240X295	2,0
ST-45	240X345	2,0

SUPPORTO *Support*



CODICE Code	L X P
	SG-16
SG-20	180X260
SG-25	180X295
SG-32	180X345
SG-36	240X295
SG-45	240X345

Sulla serie Ametista, inoltre, è montato un controller davvero singolare, perché tramite la funzione "economizzatore" permette la gestione separata della potenza del cielo e della platea. Tutto ciò garantisce un risparmio energetico minimo del 20% rispetto ad un forno meccanico di pari capacità.

The Ametista series, moreover, is equipped with a unique board that allows the separate management of control of the top and bottom's power thanks to the function "economiser". All of this guarantees a minimum 20% energy-saving as compared to a mechanic oven with the same capacity.

ALTEZZA SUPPORTI *Support height*

