



iDeck 72.72

Forno elétrico de lastro para pizza

Fabricantes



Vantagens

O forno iDeck oferece cozimento uniforme com controle eletrônico de temperatura e aquecimento superior e aquecimento inferior, fornecendo resultados consistentes e de alta qualidade. Com a memorização de programas, é possível repetir configurações para diferentes receitas, garantindo eficiência no processo de cocção.



Especificações Técnicas

Capacidade:

1 bandeja (600x600 mm)
4 pizzas (diâmetro 350 mm)

Temperatura:

Temperatura Máxima: 450°C

Construção:

Estrutura em aço inoxidável
Porta com vidro cristal temperado
Superfície de cozimento em pedra refratária

Facilidade de uso:

Interface digital intuitiva para controle simples de todas as funções

Características de Funcionamento

Controle eletrônico independente de teto e base (tecnologia DualPower™).
Monitoramento contínuo da temperatura com termopares.

Peso

Simples - Bruto: 126 Kg
Duplo - Bruto: 200 Kg

Especificações Elétricas

Simples	Duplo
400V / 50/60 Hz / 3F	400V / 50/60 Hz / 3F
230V / 50/60 Hz / 3F	230V / 50/60 Hz / 3F
Potência: 6 kW	Potência: 12 kW

Dimensões

Simples	Interno
Externo	
<ul style="list-style-type: none"> Largura: 988 mm Profundidade: 1152 mm Altura: 363 mm 	
Duplo	
Externo	<ul style="list-style-type: none"> Largura: 720 mm Profundidade: 720 mm Altura: 140 mm

