



# 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 refratário

### 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

Simple - Bruto: 126 Kg  
Duplo - Bruto: 200 Kg

### Especificações Elétricas

Simple	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

Simple	
Externo	
• Largura: 988 mm	
• Profundidade: 1152 mm	
• Altura: 363 mm	
Duplo	
Externo	
• Largura: 988 mm	
• Profundidade: 1152 mm	
• Altura: 660 mm	
	Interno
	• Largura: 720 mm
	• Profundidade: 720 mm
	• Altura: 140 mm

