



Neapolis 6

Forno elétrico de cúpula para pizza

Fabricantes



Vantagens

O forno de cúpula da Moretti Forni oferece cozimento rápido e uniforme, perfeito para pizzas napolitanas. Seu controle eletrônico preciso e baixo consumo de energia garantem eficiência, enquanto a estrutura robusta e o isolamento térmico proporcionam durabilidade e economia, sendo uma excelente escolha para pizzarias.



Especificações Técnicas

Capacidade:

6 pizzas (diâmetro 330 mm)

Temperatura:

Temperatura Máxima: 510°C

Construção:

Estrutura Externa: Aço inoxidável
Frontal: Acabamento "pó de jateamento de areia" com design "Textura Vintage"
Lateral e Traseira: Revestimento em pintura preta mate
Isolamento Térmico: Lã mineral e rocha mineral
Câmara de Assamento: Revestida com material refratário
Base de Cozimento: Pedra refratária de 35 mm de espessura
Isolamento Interno: Lã mineral ecológica de dupla densidade

Características de Funcionamento:

Controle Eletrônico de Temperatura: Ajuste independente superior e inferior, proporcionando flexibilidade no cozimento.
Distribuição Uniforme de Calor: A câmara de assamento com tijolo refratário assegura uma distribuição de calor homogênea.
Eficiência Energética: Controle de potência eletrônico para manter o consumo de energia em níveis baixos.

Peso:

Líquido: 525 kg
Bruto: 664 Kg

Especificações Elétricas:

400V/ 24,5A - 50/60 Hz / 3N
Potência: 14,7 kW

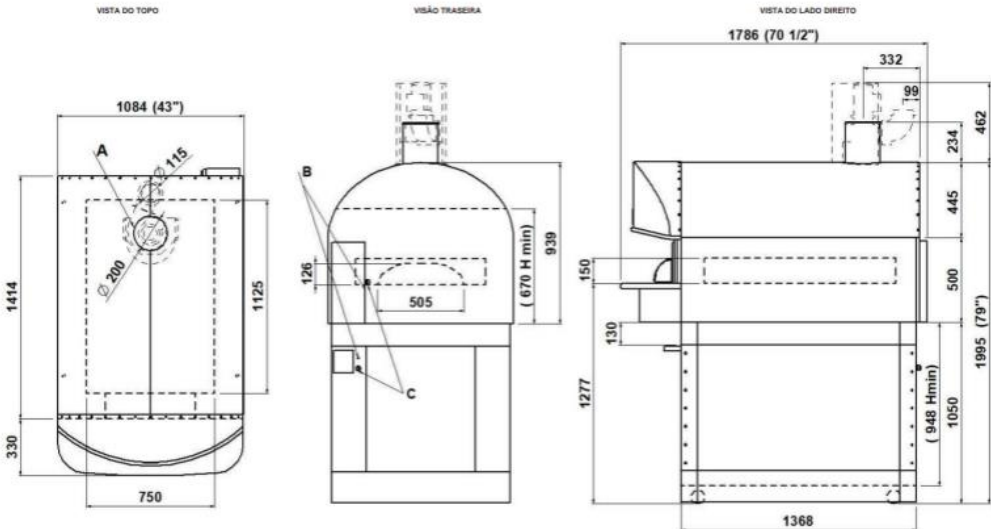
Dimensões:

Externo

- Largura: 1088 mm
- Profundidade: 1786 mm
- Altura: 2229 mm

Interno

- Largura: 750 mm
- Profundidade: 1125 mm
- Altura: 150 mm



NOTA: As dimensões mostradas nestes diagramas estão em milímetros.