



iDeck 60.60

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 (600x400 mm)
1 pizza (diâmetro 450mm)
4 pizzas (diâmetro 300 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: 80 Kg
Duplo - Bruto: 133 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: 4,2 kW	Potência: 8,4 kW

Dimensões

Simples	Externo	Interno
	• Largura: 850 mm	• Largura: 614 mm
	• Profundidade: 991 mm	• Profundidade: 660 mm
	• Altura: 481 mm	• Altura: 140 mm
Duplo		
	• Largura: 850 mm	
	• Profundidade: 991 mm	
	• Altura: 778 mm	

