



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 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: 80 Kg
Duplo - Bruto: 133 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: 4,2 kW | Potência: 8,4 kW |

Dimensões

Simple

Externo

- Largura: 850 mm
- Profundidade: 991 mm
- Altura: 481 mm

Interno

- Largura: 614 mm
- Profundidade: 660 mm
- Altura: 140 mm

Duplo

Externo

- Largura: 850 mm
- Profundidade: 991 mm
- Altura: 778 mm

