



Neapolis 4

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:

4 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: Tijolos refratários napolitanos de 35 mm de espessura

Isolamento Interno: Lã mineral ecológica de dupla densidade

Características de Funcionamento

Controle Eletrônico de Temperatura: Ajuste independente para cada deck, proporcionando flexibilidade no cozimento.

Distribuição Uniforme de Calor: A câmara de assamento com tijolos refratários napolitanos assegura uma distribuição de calor homogênea.

Eficiência Energética: Controle de potência eletrônico para manter o consumo de energia em níveis baixos.

Peso

Líquido: 450 kg

Bruto: 500 Kg

Especificações Elétricas Forno

400V~/3/50-60 Hz

Potência: 12 kW

Especificações Elétricas Câmara de Fermentação:

230V~/1/50-60Hz

Potência: 1 kW

Dimensões

Externo

- Largura: 1084 mm
- Profundidade: 1414 mm
- Altura: 1995 mm

Interno

- Largura: 750 mm
- Profundidade: 753 mm
- Altura: 150 mm

