



Neapolis 9

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:

9 pizzas (diâmetro 330 mm)

Peso

705 kg

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.

Especificações Elétricas

400V~/3/50-60 Hz

220V~/3/50-60 Hz

Potência: 22 KW

Dimensões

Externo

- Largura: 1995 mm
- Profundidade: 1842 mm
- Altura: 1465 mm

Interno

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

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.

