



Mix 2

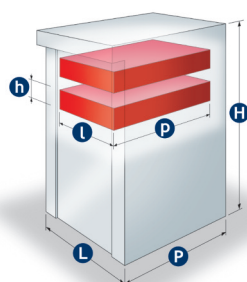
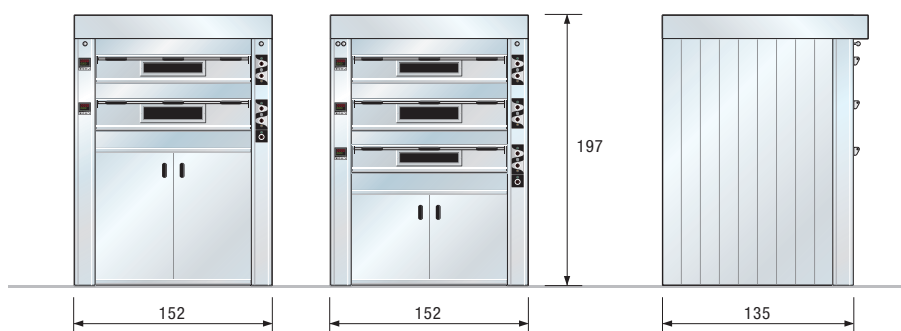


PER PIZZA IN PALA E PIZZA IN TEGLIA

I forni della serie MIX sono dotati rispettivamente di 2 e 3 camere di cottura in due altezze differenziate per rispondere alle diverse tipologie di utilizzo. Entrambi i modelli possono essere realizzati con comandi elettromeccanici o elettronici.



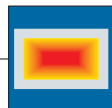
Tutti i forni della serie MIX possono essere realizzati con comandi elettromeccanici o elettronici.



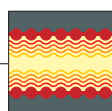
Modello	Dimensioni esterne			Dimensioni interne			Potenza		Peso
	L	cm P	H	l	cm p	h	min	max	Kg
Mix2	152	135	197	102	105	12/18	6,5	20	840



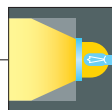
Struttura monolitica, robusta e compatta, interamente costruita in acciaio inox. Nelle configurazioni standard è prodotta con due e tre camere di cottura sovrapposte, in dimensioni differenziate in relazione alle diverse capacità produttive.



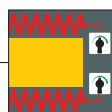
Camera di cottura concepita per operare autonomamente, con funzionalità e comandi totalmente indipendenti. La coibentazione calcolata nel forno e l'alto valore dell'isolamento impiegato concorrono ad un elevato risparmio energetico limitando la dispersione termica.



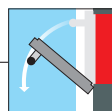
Le resistenze elettriche in lega di Nichel-Cromo sono alloggiare in appositi telai che si estendono sull'intera superficie del piano platea e del piano cielo della camera di cottura. La particolare disposizione assicura la diffusione più uniforme del calore, la capacità di conservazione della temperatura e maggiore efficienza nel processo di cottura.



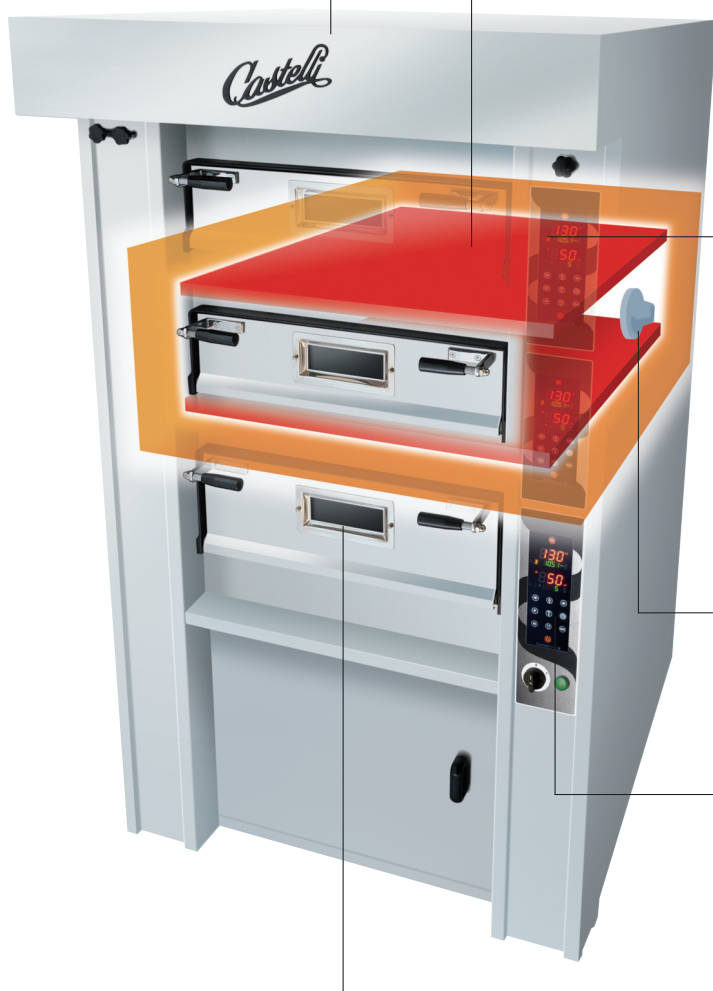
Illuminazione interna tramite lampade alogene da 12V, protetta da plafoniera con doppio cristallo temperato.



Equipaggiamento con comandi elettromeccanici o con centralina elettronica indipendenti per ogni camera, consentono di regolare separatamente la erogazione di calore tra cielo e platea.



Portina frontale con apertura a ribalta e robuste impugnature ergonomiche. Vetro temperato che permette visibilità all'interno del vano cottura.



Tutti i dispositivi, i comandi e gli equipaggiamenti sono posizionati e predisposti strutturalmente per agevolare la manovrabilità, le operazioni di pulizia e gli interventi di manutenzione in condizioni di assoluta sicurezza, in conformità alle normative vigenti in materia.