Superpizza C Superpizza M

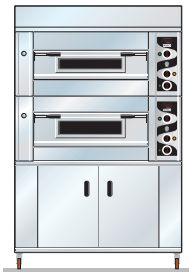
PER PIZZA TONDA E PIZZA IN TEGLIA

I moduli sono costituiti da singole camere di cottura sovrapponibili, di dimensioni differenziate in relazione alle diverse capacità produttive.
La componibilità della struttura e l'ingombro ridotto dei moduli agevola il trasporto e l'installazione anche in ambienti con spazi contenuti.

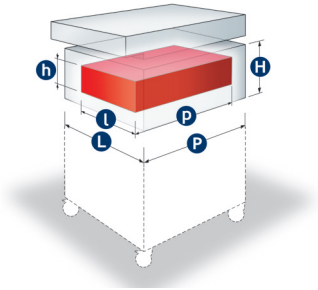
Tutti i forni modulari 610 e Superpizza possono essere realizzati con comandi elettromeccanici o elettronici.

Superpizza/C
Superpizza/M

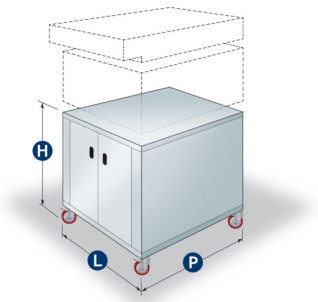
MD1
Supporto inox su ruote per modulo singolo

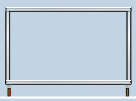


MD2
Supporto inox su ruote per due moduli sovrapposti



Modello	Dimensioni esterne			Dimensioni interne			Potenza		Peso
	cm			cm			kW/h		Kg
SUPERPIZZA	L	P	H	l	p	h	min	max	
Superpizza/C	148	115	50	102	86	18	2,5	8	290
Superpizza/M	148	135	50	102	105	18	3	10	350



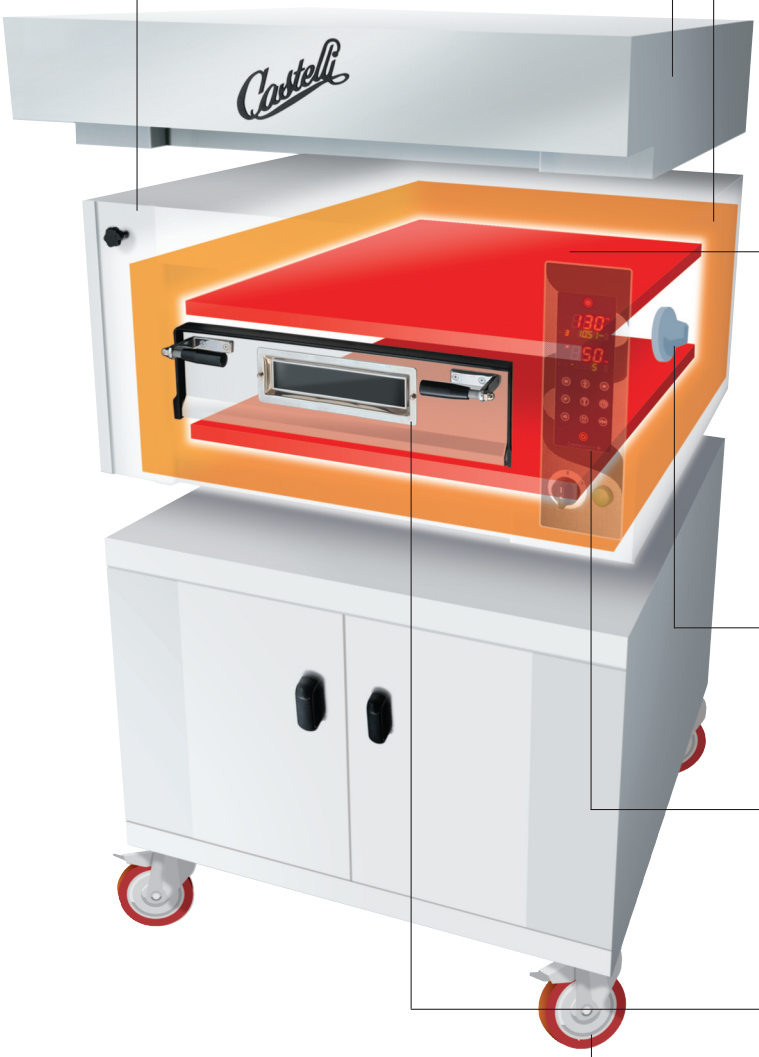
Modello	Dimensioni esterne				Sostegno armadiato		Sostegno a giorno	
	cm							
	L	P	H		Peso / Kg			
			MD1	MD2	MD1	MD2	MD1	MD2
Superpizza/C	148	100	100	76	92	87	41	39
Superpizza/M	148	120	100	76	105	100	45	40

Castelliforni

Struttura componibile, robusta e compatta, interamente costruita in acciaio inox.

Il modulo può essere, a richiesta, fornito di opportuna cappa in acciaio inox provvista di motore con variatore di velocità.

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 alloggiate 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.

Alloggiamento su apposito supporto in acciaio (a giorno o armadiato), dotato di ruote in poliuretano che ne consentono un agevole spostamento.