



Maxipizza



PER PIZZA TONDA E PIZZA IN PALA

La gamma dei forni elettrici per pizzeria comprende dieci diversi modelli professionali, espressamente realizzati per la cottura di pizza tonda e in pala, con potenzialità differenziate per offrire un'ampia flessibilità di impiego. Grazie alle specifiche soluzioni tecniche applicate, ogni modello è in grado di esprimere elevate prestazioni in termini di affidabilità, efficienza, sicurezza e praticità di utilizzo.



I modelli Maxipizza, Special Pb, Special PC e Gold possono essere realizzati con comandi elettronici o elettromeccanici.



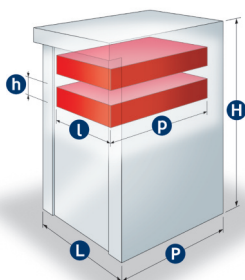
Mod. C2-8213



Mod. C2-9213



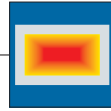
Modd. C2-12210 / C2-12213



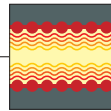
Modello	Dimensioni esterne			Dimensioni interne			Potenza		Peso Kg
	L	cm P	H	l	cm p	h	min	max	
C2-8213	132	170	197	82	135	18/18	4,5	18	800
C2-9213	142	170	197	92	135	18/18	5	24	900
C2-12210	172	140	197	122	105	18/18	6	24	1.050
C2-12213	172	170	197	122	135	18/18	6	32	1.150



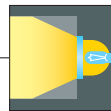
Struttura monolitica, robusta e compatta, interamente costruita in acciaio inox. Nelle configurazioni standard è prodotta con due e tre camere di cottura sovrapposte, in dimensioni differenziate in relazione alle diverse capacità produttive.



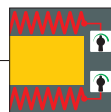
Camera di cottura concepita per operare autonomamente, con funzionalità e comandi totalmente indipendenti. La coibentazione calcolata nel forno e l'alto valore dell'isolamento impiegato concorrono ad un elevato risparmio energetico limitando la dispersione termica.



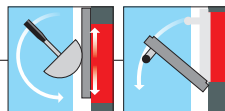
Le resistenze elettriche in lega di Nichel-Cromo sono alloggiare in appositi telai che si estendono sull'intera superficie del piano platea e del piano cielo della camera di cottura. La particolare disposizione assicura la diffusione più uniforme del calore, la capacità di conservazione della temperatura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



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



Comandi elettromeccanici indipendenti per ogni camera, prevedono una coppia di commutatori per la regolazione separata della erogazione di calore tra cielo e platea.



Portina frontale con apertura a ribalta e impugnature ergonomiche (modelli Special Pb e Gold). Portina ad apertura verticale con dispositivo a cremagliera (modelli Special Pc e MaxiPizza). Vetro temperato che permette visibilità all'interno delle camere di 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.