



Maxipizza



FOURS POUR PIZZA RONDE ET EN PELLE

La gamme de fours électriques à pizza comprend dix modèles professionnels différents, spécifiquement conçus pour la cuisson de pizzas rondes et en pelle, avec des potentialités différentes pour offrir une grande souplesse d'utilisation. Grâce aux solutions techniques spécifiques mises en œuvre, chaque modèle est en mesure d'exprimer des performances élevées en termes de fiabilité, d'efficacité, de sécurité et d'utilisation pratique.



Les modèles Maxipizza, Special Pb, Special PC et Gold peuvent être réalisés avec des commandes électroniques ou électromécanique.



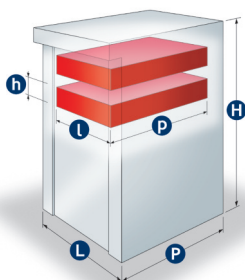
Mod. C2-8213



Mod. C2-9213



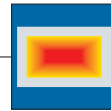
Modd. C2-12210 / C2-12213



Modèle	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Puissance		Poids Kg
	L	cm P	H	l	cm p	h	kW/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

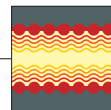


Structure monolithique, robuste et compacte, entièrement en acier inox. Dans les configurations standard, elle est produite avec deux et trois chambres de cuisson superposées, en différentes dimensions selon les capacités de production.

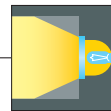


Chambre de cuisson conçue pour fonctionner de manière autonome, avec des fonctions et des contrôles totalement indépendants.

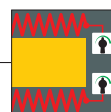
L'isolation calculée dans le four et la valeur d'isolation élevée utilisée contribuent à une économie d'énergie élevée en limitant les déperditions de chaleur.



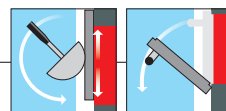
Les résistances électriques en alliage de Nickel-Chrome sont logées dans des châssis spécialement conçus qui s'étendent sur toute la surface de voûte et sole de la chambre de cuisson. La disposition particulière est en mesure de garantir la diffusion de la chaleur la plus uniforme, la capacité de stockage de la température et une plus grande efficacité dans le processus de cuisson.



Éclairage intérieur avec lampes halogènes 12V, protégées par un plafonnier à double verre trempé.



Des commandes électromécaniques indépendantes pour chaque chambre, prévoient une paire de commutateurs pour la régulation séparée de la production de chaleur entre voûte et sole.



Porte d'entrée avec ouverture rabattable et poignées ergonomiques (modèles spéciaux Pb et Gold).

Petite porte à ouverture verticale avec crémaillère (modèles spéciaux PC et MaxiPizza).

Verre trempé qui permet une visibilité à l'intérieur des chambres de cuisson.



Tous les dispositifs, commandes et équipements sont positionnés et prédisposés de manière structurée pour faciliter les opérations de manœuvrabilité, de nettoyage et d'entretien en toute sécurité, dans le respect de la réglementation en vigueur.