

550

PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P09FN09024	550 6C	↔ 118	↗ 172,5	↕ 182,5
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Digital	20	75x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	6 x Ø 30/34	 515 °C	 565	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	16,4	400	3N+T	50



550

Codice

P09FN09024

Modello

550 6C

Caratteristiche Generali

Schermo Touch da 5" per un controllo perfetto di tutte le funzionalità del forno.

Cappa con aspirazione ad attivazione automatica con LED, comandabile dal touch screen.

Sistema di chiusura con tecnologia cool touch che riscalda senza perdere calore.

Cella di lievitazione incorporata, a temperatura controllata, raggiunge i 60°C.

Pizza Group ha studiato e sviluppato con cura il forno elettrico ideale, in grado di cuocere la famosa pizza napoletana, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale dell'umanità.

550, è in grado di raggiungere una temperatura massima di 550°C in camera di cottura, il tutto con un incredibile controllo delle zone di riscaldamento. Il forno è dotato di un microprocessore che gestisce tutte le funzioni e grazie all'utilizzo di un'elettronica di ultima generazione è possibile avere un controllo costante della temperatura della camera, dalla parte anteriore a quella posteriore. Inoltre, grazie al suo sistema di gestione intelligente del calore, 550 è in grado di adeguare la temperatura all'interno della camera di cottura per ottenere un'uniformità di riscaldamento ottimale su tutta la superficie.

La macchina è dotata di una innovativa cappa con aspirazione ad attivazione automatica, illuminata con LED e direttamente comandabile dal touch screen a 5 pollici. Il suo rivoluzionario sistema aspira i fumi mantenendo stabile la temperatura nella camera di cottura senza creare punti freddi o caldi.

La cella di lievitazione a temperatura controllata raggiunge i 60 °C e contiene fino ad un massimo di 12 (modello 6) o 24 (modello 9) cassette di plastica 60x40. la cella è inoltre dotata di luce a LED e porte in vetro per permetterti un controllo costante.



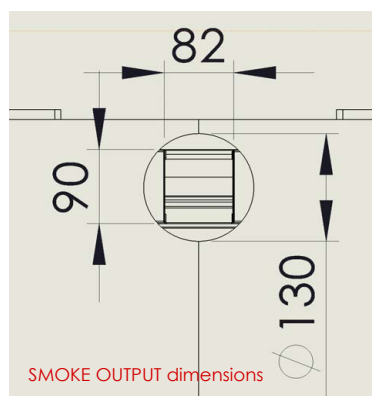
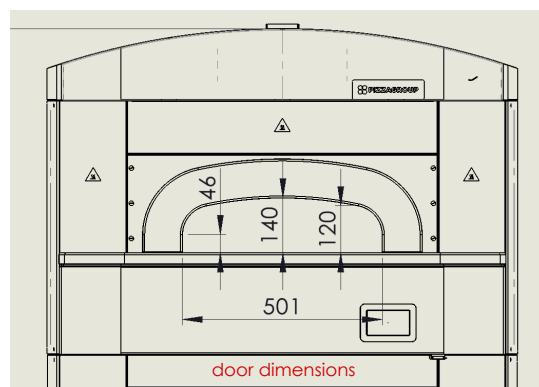
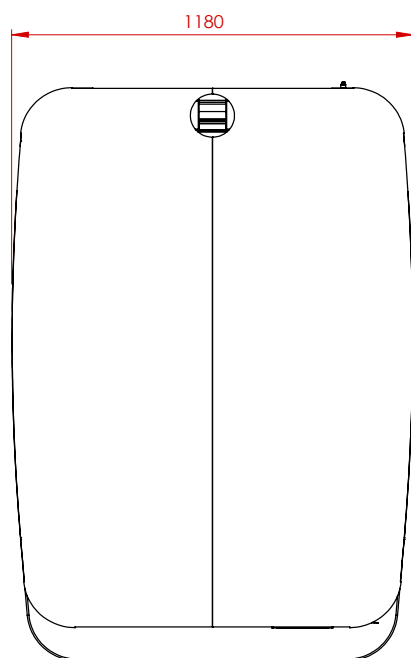
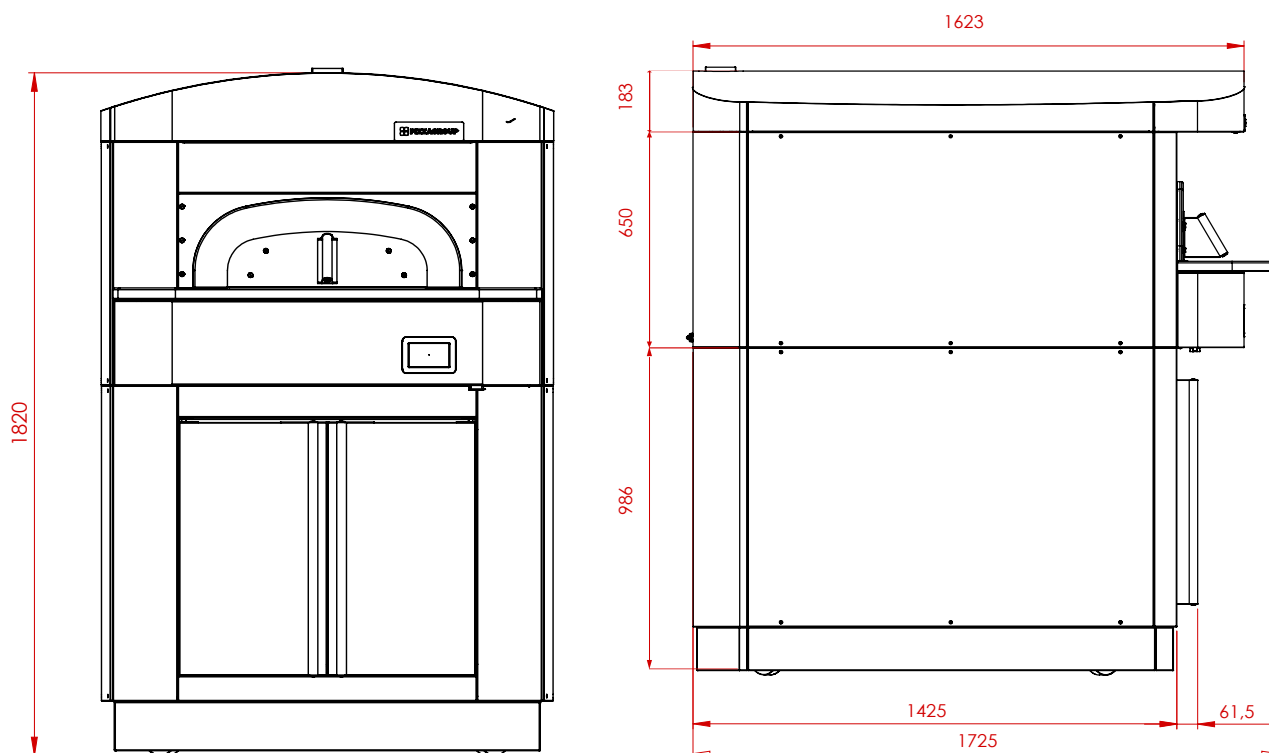
550

Codice

P09FN09024

Modello

550 6C



CONNECTABLE WITH:
130 diameter pipe (not supplied)
Rectangular flange 82x90 (not supplied)



550

PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P09FN09028	550 9C	↔ 153	↗ 172,5	↕ 182,5
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm	
	Digital	20	105x105	
	Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg	
	9 x Ø 30/34	 515 °C	 725	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	23,6	400	3N+T	50



550

Codice

P09FN09028

Modello

550 9C

Caratteristiche Generali

Schermo Touch da 5" per un controllo perfetto di tutte le funzionalità del forno.

Cappa con aspirazione ad attivazione automatica con LED, comandabile dal touch screen.

Sistema di chiusura con tecnologia cool touch che riscalda senza perdere calore.

Cella di lievitazione incorporata, a temperatura controllata, raggiunge i 60°C.

Pizza Group ha studiato e sviluppato con cura il forno elettrico ideale, in grado di cuocere la famosa pizza napoletana, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale dell'umanità.

550, è in grado di raggiungere una temperatura massima di 550°C in camera di cottura, il tutto con un incredibile controllo delle zone di riscaldamento. Il forno è dotato di un microprocessore che gestisce tutte le funzioni e grazie all'utilizzo di un'elettronica di ultima generazione è possibile avere un controllo costante della temperatura della camera, dalla parte anteriore a quella posteriore. Inoltre, grazie al suo sistema di gestione intelligente del calore, 550 è in grado di adeguare la temperatura all'interno della camera di cottura per ottenere un'uniformità di riscaldamento ottimale su tutta la superficie.

La macchina è dotata di una innovativa cappa con aspirazione ad attivazione automatica, illuminata con LED e direttamente comandabile dal touch screen a 5 pollici. Il suo rivoluzionario sistema aspira i fumi mantenendo stabile la temperatura nella camera di cottura senza creare punti freddi o caldi.

La cella di lievitazione a temperatura controllata raggiunge i 60 °C e contiene fino ad un massimo di 12 (modello 6) o 24 (modello 9) cassette di plastica 60x40. la cella è inoltre dotata di luce a LED e porte in vetro per permetterti un controllo costante.



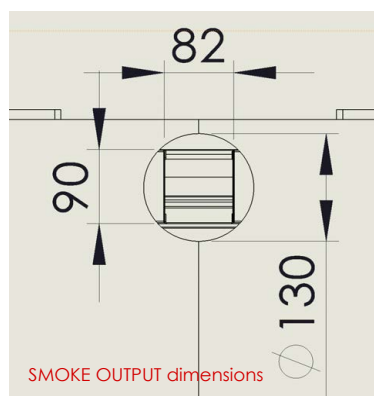
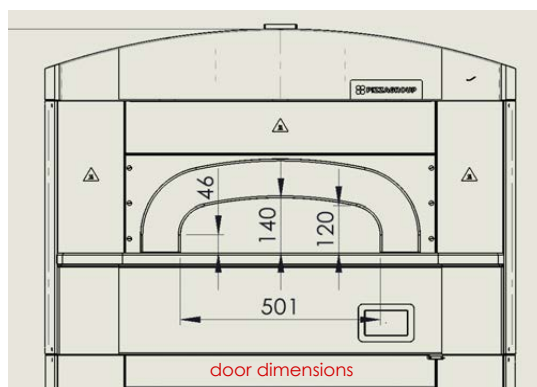
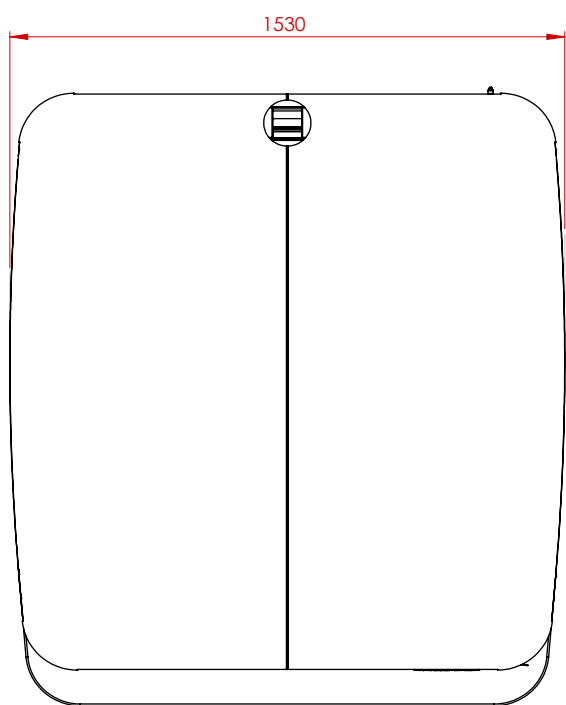
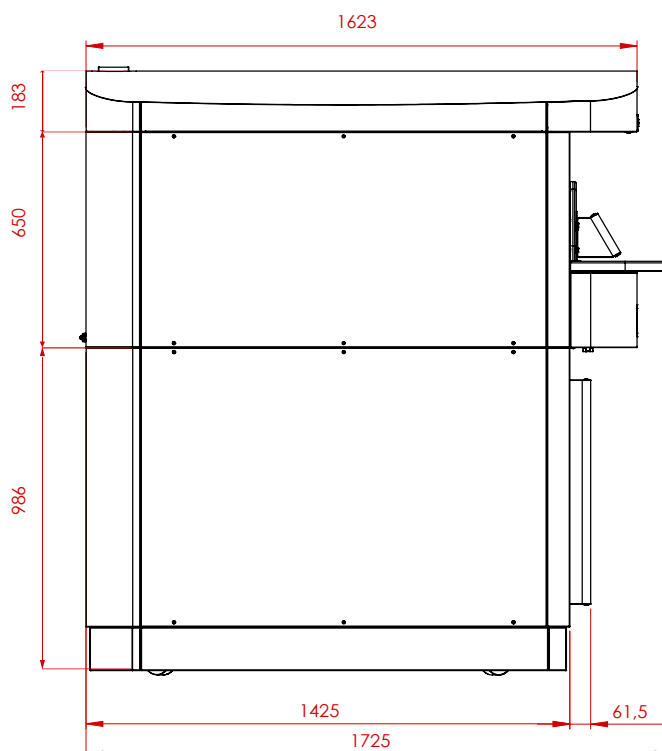
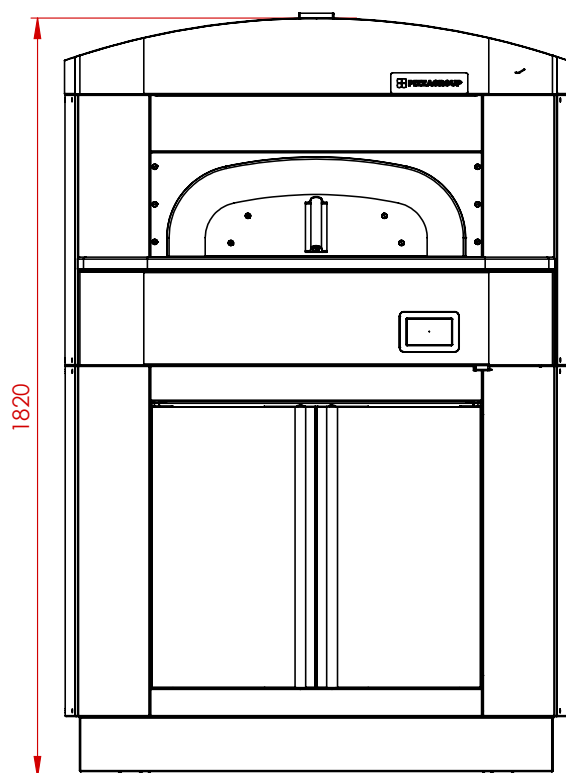
550

Codice

P09FN09028

Modello

550 9C



CONNECTABLE WITH:
130 diameter pipe (not supplied)
Rectangular flange 82x90 (not supplied)

