

SOLEO

Pane-Pizza

Il forno Soleo Pane-Pizza è un forno a piani fissi elettrici destinati a cuocere tutti i tipi di prodotti da panetteria, pasticceria e pizza nell'apposita camera indipendente.



Forno a 2 teglie 400 x 600 può essere configurato a seconda delle necessità dell'utilizzatore: numero di piani, altezza dei piani, con o senza vapore, su supporto con ruote. (vedi sezione forno Soleo)

Lo spostamento del forno è agevolato grazie al supporto su ruote. Gode di buona produzione di vapore senza ventilazione. Possibilità di avviamento differito.



■ capacità e caratteristiche:

- Superficie di cottura: 0,5 m² per camera
- Altezza utile di ogni piano : 180 o 240 mm per cottura pane e pasticceria.
- Altezza utile 150 mm per cottura pizza.
- Numero di piani : da 2 a 4

■ principio di funzionamento e costruzione:

L'ottima distribuzione delle resistenze, la regolazione suolo/cielo, il pavimento della camera di cottura di 20 mm di spessore sono i punti di forza del forno Soleo capace di competere con qualsiasi «grande» forno in termini di qualità di cottura.

● **Facciata:**

in acciaio inox spazzolato, vetri smontabili.

Camera di cottura Pane/pasticceria:

suolo in pietra refrattaria da 20 mm di spessore, illuminazione alogena - resistenze elettriche.

Vaporiera su tutti i modelli: 1 per piano, indipendente.

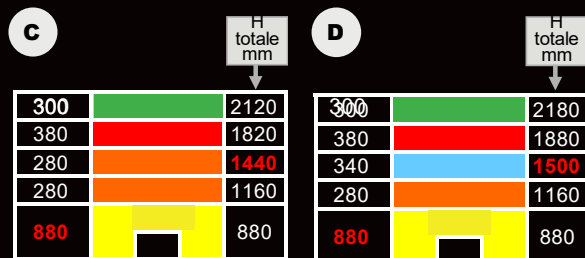
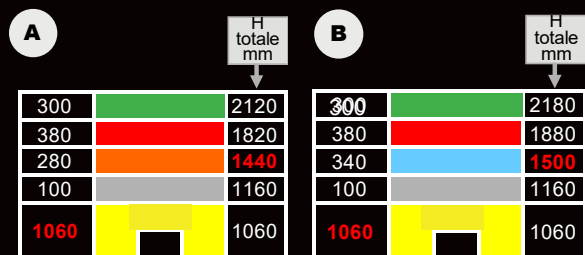
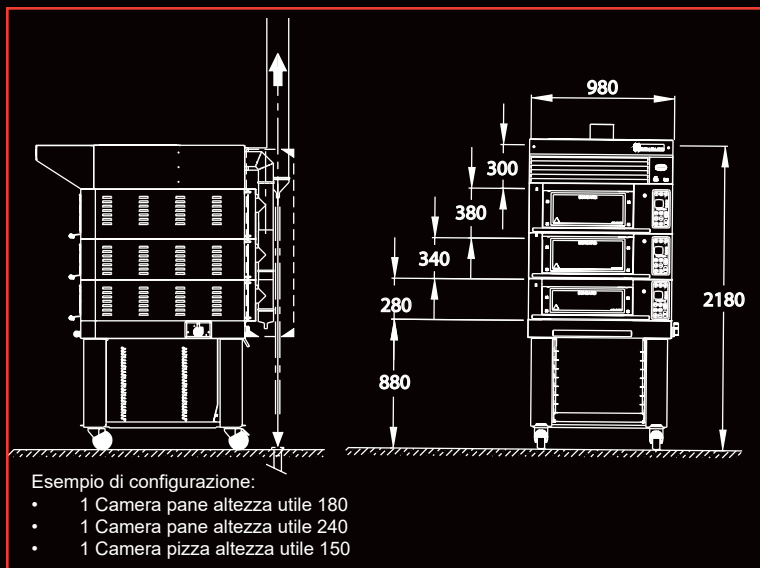
Isolamento: pannelli in lana di roccia incrociati, vetri riflettenti.

Camera Pizza: la camera indipendente per la cottura della pizza lavora ad una temperatura max di esercizio di 400° (max consigliato 370°C), sonde alta temperatura indipendenti cielo e suolo, piano refrattario 19 mm in materiale speciale.

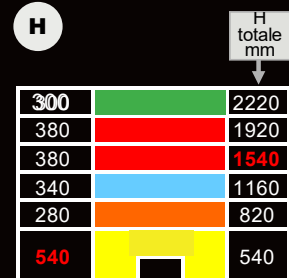
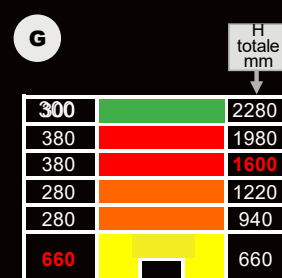
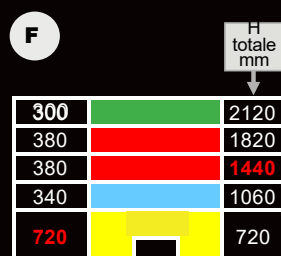
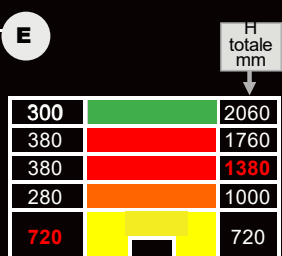
■ Il **pannello comandi** permette la gestione automatizzata del vapore al grado più vicino dell'umidità, della sua temperatura e della sua durata.

CARATTERISTICHE TECNICHE

CONFIGURAZIONI



Esempio: con questa configurazione l'altezza del piano di infornamento dell'ultima camera è pari a circa 1 metro e 40 cm, mentre l'altezza del piano della prima camera è 72 cm. Serve per valutare le condizioni ergonomiche del forno.



Legenda: ■ Camera pizza ■ Camera pane h. utile 240 ■ Camera pane h. utile 180 ■ Distanziale ■ Cappa ■ Supporto

Caratteristiche	
Forno Pane/Pizza	
Larghezza	
Larghezza totale	960 mm
Larghezza utile di cottura	620 mm
Profondità totale, con o senza vapore (con cappa)	
Con cappa	1718 mm
Profondità utile di cottura	845 mm
Potenza totale delle resistenze	
Piano di cottura 180/240 mm (pane e pasticceria)	6,02 kW
Vaporiera	1,00 kW
Piano di cottura pizza 360 mm (temperatura max di lavoro 400 °C / consigliato 370 °C)	7,80 kW
Potenza elettrica di un piano pane/pasticceria con riscaldamento alternato	
Con vaporiera	4,18 kW
Alimentazione elettrica (tutti i modelli) N.B.: - presa elettrica unica per i piani pane - presa elettrica singola per ogni piano pizza	400V TRI+N+T
Altro	
Capacità teale 400 x 600 per piano nelle camere pane/pasticceria/pizza	

Distribuito da:

ESMACH SPA - 36040 Grisignano di Zocco (VI) - Italy - Via V. Veneto, 143 - Tel. +39 0444 419777
www.esmach.com - sales@esmach.com



Appendice aggiuntiva - Esmach 2018 - codice AF50872986K

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence