

Dome 530°C

Horno eléctrico “a cúpula” de alto rendimiento

Ideal para cocer pizzas a la napolitana y apto para muchos otros diferentes tipos de pizza. Su diseño clásico permite colocarlo “a la vista” en cualquier local. Las temperaturas de cocción elevadas que alcanza y la configuración única de su cámara de cocción garantizan rendimientos excepcionales y una extrema funcionalidad en su utilización.



Características técnicas

TEMPERATURA DE TRABAJO QUE PUEDE LLEGAR A MÁS DE 500°C

RESISTENCIAS

Resistencias especiales (para su forma y sección) garantizan una respuesta rápida cada vez que más potencia es necesaria; las resistencias anteriores crean un frente de rayos infrarrojos que permite cocciones llamadas "a boca de horno".

CÁMARA DE COCCIÓN

La cámara de cocción de forma octagonal y el tamaño de la boca permiten enhornar pizzas de distintos tamaños al mismo tiempo.

EXTRACCIÓN DE LOS HUMOS

La extracción de los humos en la cámara de cocción y por la campana frontal no influyen en la cocción.

PARTE POSTERIOR

Gracias a la parte posterior semiesférica del horno, es muy fácil de colocarlo en una posición angular, cualquier orientación que tenga.

PISO

El piso es personalizado, y puede precisarse de una piedra porosa muy especial que lleva el nombre de "biscotto", que se calienta muy rápido y puede retener

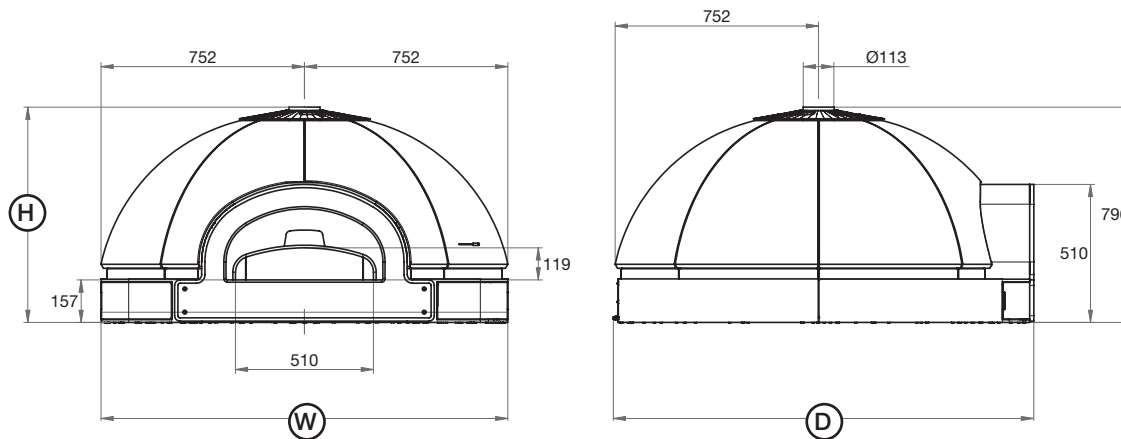
el calor por mucho tiempo, exaltando la calidad de la cocción y al mismo tiempo reduciendo la probabilidad de quemaduras.

PIEDRAS REFRACTARIAS

Las piedras refractarias laterales y las puestas en el cielo aumentan la inercia térmica, permitiendo al horno de acumular energía y después entregarla en caso de necesidad.

PERSONALIZACIÓN

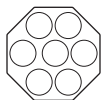
Es posible personalizar la cúpula eligiendo diferentes colores de las piedras.



Mod.	kW Max*	Alimentación**	Cámara de cocción	Dimensiones externas	Peso neto
		Volt Hz Ph	cm (W x D x H)	cm (W x D x H)	kg
Dome	16,3	400 50 3N	109,8 x 115,4 x 16,5	150,2 x 155 x 80	416

*kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) **Voltajes especiales disponibles

Una idea de productividad*



Pizze ø 35 cm
84/h

*Los valores referidos son valores promedio e indicativos

Optional

Hay varios soportes disponibles, entre ellos, el innovador soporte que permite volcar el horno y reducir el ancho total a menos de 70 cm para poder acceder fácilmente a los restaurantes.

Mandos digitales

TEMPERATURA DE CÁMARA (MAX 530°C)

Ajuste y visualización

PORCENTAJES DE CIELO Y PISO (0-100%)

Ajuste y visualización

RESISTENCIAS ANTERIORES

Activación/desactivación

ILUMINACIÓN CÁMARA

TEMPORIZADOR DE COCCIÓN

PROGRAMACIÓN ENCENDIDO

Semanal, dos veces por día

PROGRAMA DE LIMPIEZA

FUNCIÓN ECONOMY

Optimiza la potencia absorbida, conservando la temperatura de la cámara.

Los datos indicados en este documento deben considerarse no vinculantes. Oem Ali Group S.r.l. se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas en cualquier momento.