

Dome 530°C

Forno elettrico “a cupola” ad alte prestazioni

Ideale per cuocere la pizza napoletana ed adatto per molteplici specialità di pizza.

Il design classico ne permette l'alloggiamento “a vista” all'interno di qualsiasi locale.

Le alte temperature di cottura raggiungibili e l'esclusiva configurazione della camera cottura, assicurano prestazioni eccezionali e massima praticità d'utilizzo.



Caratteristiche tecniche

TEMPERATURA DI LAVORO IMPOSTABILE OLTRE I 500°C

RESISTENZE

Resistenze dedicate (in forma e sezione) garantiscono una rapida risposta ad ogni richiesta di potenza; quelle anteriori inoltre creano un fronte ad infrarossi permettendo cotture dette "a bocca di forno".

CAMERA DI COTTURA

Camera di cottura a forma ottagonale e dimensione bocca consentono di infornare contemporaneamente differenti formati di pizza.

ASPIRAZIONE DEI FUMI

Aspirazione dei fumi in camera e attraverso la cappa frontale non influenzano la cottura.

PARTE POSTERIORE SEMISFERICA

La parte posteriore semisferica del forno ne facilita il posizionamento angolare con qualsiasi orientamento.

PIANO PLATEA

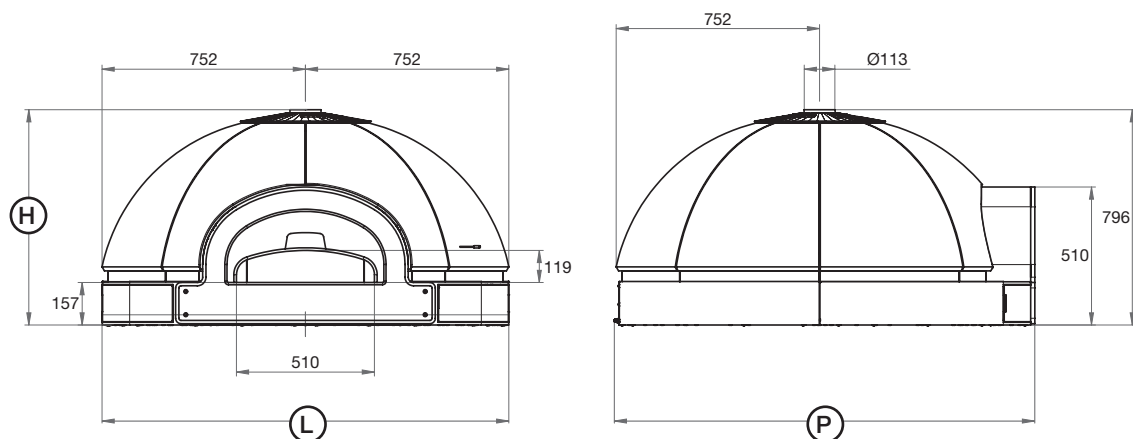
Piano platea realizzato con un mattone molto poroso, noto come "biscotto", appositamente lavorato, per esaltare le qualità di cottura riducendo le bruciature.

REFRATTARIO

Refrattario laterale e superiore aumentano l'inerzia termica permettendo al forno d'accumulare energia, rilasciandone alla bisogna.

PERSONALIZZAZIONE

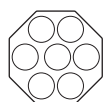
Le pietre della cupola possono essere personalizzate in diversi colori.



Mod.	kW Max*	Alimentazione**	Camera cottura	Dimensioni esterne	Peso netto
		Volt Hz Ph	cm (L x P x H)	cm (L x P 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 = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) **Votaggi speciali a richiesta

Un'idea di produttività*



Pizze ø 35 cm
84/h

*I valori riportati sono medi e indicativi

Optional

Diversi tipi di supporto disponibili, tra i quali l'innovativo supporto che permette di ribaltare la camera e ridurre la larghezza complessiva a meno di 70 cm per accedere facilmente nei locali.

Comandi digitali

TEMPERATURA DI CAMERA (MAX 530°C)

Settaggio e visualizzazione

PERCENTUALI CIELO E PLATEA (0-100%)

Settaggio e visualizzazione

RESISTENZE DI BOCCA

Attivazione/disattivazione

ILLUMINAZIONE CAMERA

TIMER COTTURA

ACCENSIONE PROGRAMMATA

Settimanale, due volte al giorno

PROGRAMMA PULIZIA

FUNZIONE ECONOMY

Ottimizza la potenza assorbita, mantenendo la temperatura in camera.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolati. Oem Ali Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento