



Il forno che ha rivoluzionato il mondo della pizza napoletana. Tutto il know-how di Izzo forni è stato in esso riversato. Estetica accattivante, utilizzo di materiali pregiati a sprezzo di ogni risparmio produttivo, cura artigianale evidente in ogni dettaglio, rendono impareggiabile la serie **IZZONAPOLETANO**. "Fatto a mano", inimitabile ma, soprattutto, **INEGUAGLIABILE** a livello di prestazioni. Temperatura perfettamente distribuita e mantenuta grazie all'esecuzione a mano delle resistenze. Suolo di cottura in mattoni di argilla del tipo "Biscotto di Sorrento" per l'esecuzione della vera pizza napoletana da protocollo AVPN e di tutti i prodotti cotti al suolo.



Caratteristiche tecniche

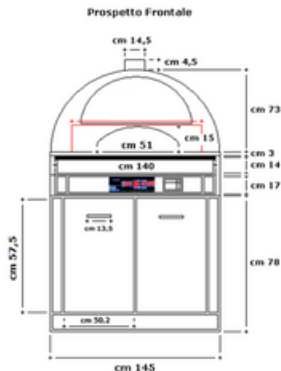
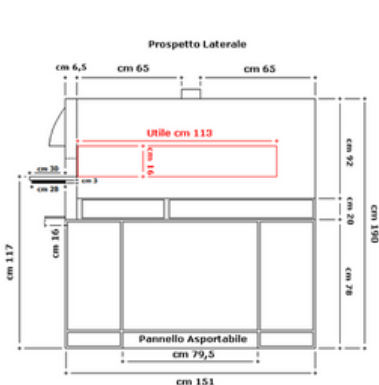
- Suolo camera di cottura in mattone d'argilla del tipo del tipo "Biscotto di Sorrento" da 45 mm. di spessore
- Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggiamento resistenze con porzione a vista
- Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
- Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Timer elettronico per l'accensione a tempo programmabile fino a 6 giorni
- Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
- Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
- Scheda elettronica di controllo, a microprocessore, per il risparmio energetico inserita frontalmente "a scomparsa"

Dotazioni Standard

- Supporto su ruote piroettanti a scomparsa
- Porta coibentata chiusura camera con rifinitura in rame
- Camera di cottura completamente in refrattario
- Temporizzatore programmabile elettronico con avvisatore acustico di fine ciclo
- Termostato di sicurezza
- Davanzale e cornice porta in pietra naturale vulcanica
- Vano di deposito con doppio sportello
- Cavo di alimentazione 3mt. con spina
- Colletto fumaio predisposto per tubazione diametro 150 mm.
- Zoccolatura rimovibile per inserimento force sollevatore

OPTIONAL

- Pannello di controllo posizionato lateralmente
 - Forno da banco
- Incisione del logo/nome su fascia in rame
- Verniciatura lamiere e/o frontale in rame con colorazioni RAL a scelta
 - Esecuzione di voltaggi differenti



Dimensioni esterne

- Larghezza 145 cm.
- Profondità 151 cm. (+30 cm. davanzale marmo)
- Altezza 194,5 cm

Dimensioni interne

- Larghezza 103 cm.
- Profondità 113 cm.
- Altezza 16 cm.

Capacità

- 9 pizze diametro 33 cm.

Dimensioni vano deposito

- Larghezza 135 cm.
- Profondità 145 cm.
- Altezza 55 cm.

Alimentazione

- 380-415 V3N
- Optional V 230 3

Potenza

- Potenza max 16.500 watt
- Consumo medio 10,5 kw./h.

Peso

- 880kg.

Dimensioni e peso forno imballato

- Larghezza 155 cm.
- Profondità 200 cm.
- Altezza 205 cm.
- 920 kg.