

Forno elettrico "Il Diamante italiano"

Innovation and sustainability

Un Forno elettrico a cupola con le stesse capacità di un tradizionale forno napoletano, ideale per la cottura della vera pizza Napoletana ideato per raggiungere temperature fino a 540°C.

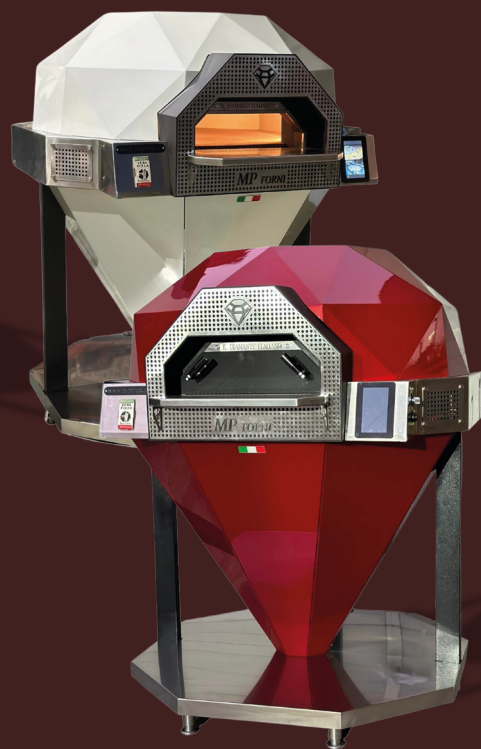
La sua particolare forma permette il posizionamento angolare.

Approvato e testato Dall'AVPN Associazione Verace Pizza Napoletana.

* Colori personalizzabili.

OPTIONAL:

– Funzione Wifi



Electric oven "Il Diamante italiano"

Innovation and sustainability

An electric dome oven with the same capacity as a traditional Neapolitan oven, ideal for cooking authentic Neapolitan pizza, designed to reach temperatures up to 540 °C.

Its particular shape allows angular positioning.

Approved and tested by the AVPN Associazione Verace Pizza Napoletana.

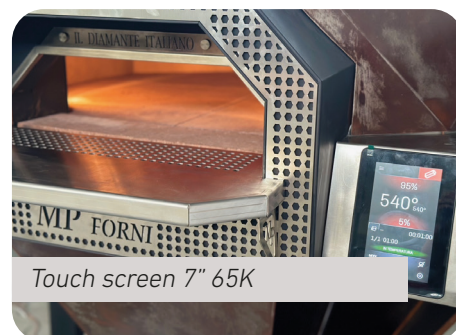
* Customizable colors.

OPTIONAL:

– Wifi controller



Resistenze cielo 16mm
Sky resistances 16mm



Touch screen 7" 65K

| Modello elettrico Electric model "IL DIAMANTE ITALIANO" | Dimensioni interne Internal – cm L P H 100x110x16 | Dimensioni esterne External – cm L P H 148x165x190 | Capacità pizze Pizzas 7 | Peso Weight 470 KG |
|--|--|---|---|---|
| Collegamento elettrico Power supply 380-415 V 3N Optional V 230 3 | Potenza Power Max 14,1 kw Medium 8,5 kw | Cavo Cable 5x6 mm | Resistenze cielo Dome resistance 9 kw | Resistenze platea Floor resistance 6 kw |