



Neapolis 6

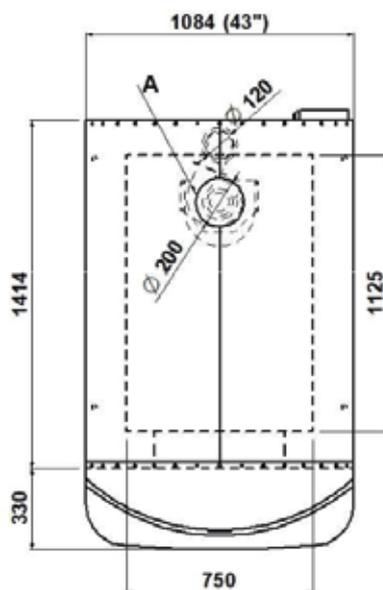
A soli 18 € al giorno



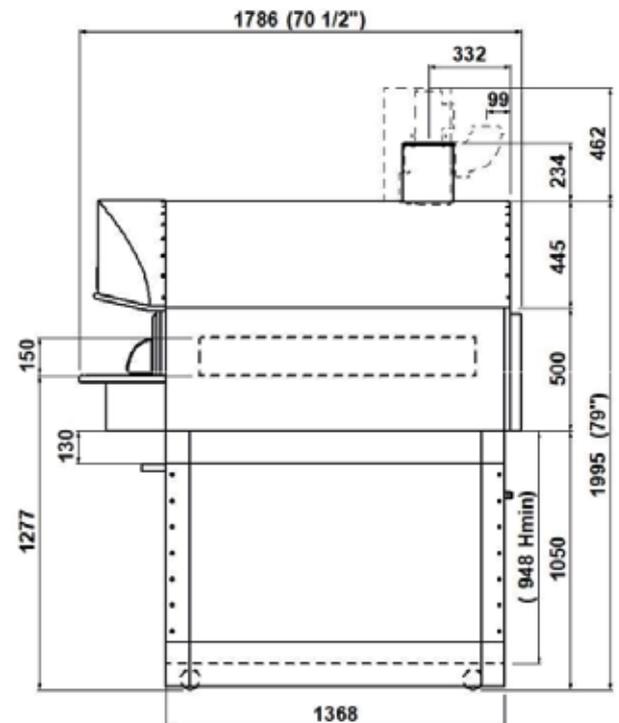
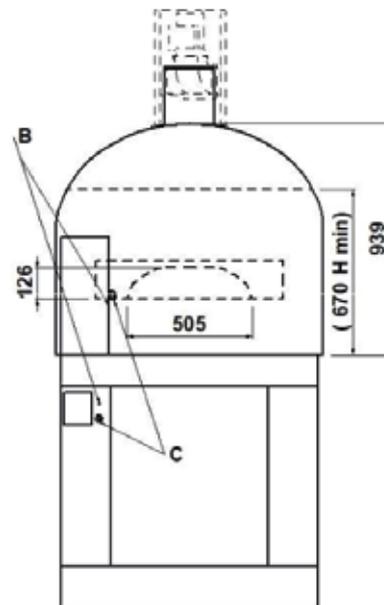
Neapolis 6

(assemblato con cella di lievitazione altezza 1050mm)

VISTA DALL'ALTO



VISTA POSTERIORE VISTA LATO DESTRO



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A
scarico vapori

B
M6
vite equipotenziale

C
passacavo

DIMENSIONI ESTERNE INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Altezza est. 1995mm | Imballo in gabbia di legno
 Profondità est. 1786mm | Altezza 2200mm
 Larghezza est. 1084mm | Profondità 1940mm
 Peso 525kg | Larghezza 1280mm
 Peso (525+121)kg

DIMENSIONI INTERNE

In caso di abbinamento separato per
 Altezza int. 150mm

spedizioni aeree:

Profondità int. 1125mm

Forno
 Larghezza int. 750mm
 Altezza 1300mm
 Sup. tot. cott. 0.84m
 Profondità 1940mm

Larghezza 1280mm

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Peso (400+70)kg

Pizze diametro 330mm 6

Cella

CAPACITA' CELLA LIEVITAZIONE Altezza 1300mm

Profondità 1940mm

Cassette cm. (60x40 H7) max 12 | Larghezza 1280mm

Cassette cm. (60x40 H10) max 12 | Peso (125+75)kg

Cassette cm. (60x40 H13) max 12

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard

A.C. V400 3N

Alimentazione opzionale

A.C. V230 3

Frequenza 50/60Hz

Potenza max 14,7kW

Cons. medio orario 6,5kWh

Cavo allacciamento

tipo H07RN-F

5x6mm² (V400 3N)

4x10mm² (V230 3)

Alimentazione cella termoregolata

A.C. V230 1N 50/60 Hz

Potenza max 1.5kW

Cons. medio orario 0.8kWh

Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm²

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura



Forno elettrico per pizzeria

Neapolis è costituito da un'unità di cottura e da una cella di lievitazione. Il piano di cottura del forno è realizzato in Biscotto che consente una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie rendendo questo forno particolarmente adatto per la cottura della pizza Napoletana. La regolazione della temperatura è di tipo elettronico, il controllo delle resistenze spiralizzate a filo nudo del cielo e della platea è indipendente. Il forno è dotato di porta amovibile ad alta coibentazione per chiusura bocca. La temperatura massima della camera di cottura è di 510°C (950°F). La cella di lievitazione è costituita da una struttura in acciaio verniciato, è dotata di ruote piroettanti frenabili non in vista. La temperatura massima della cella di lievitazione è di 65°C (150°F).



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze spiralizzate a filo nudo a bilanciamento termico ottimizzato
- Temperatura massima raggiungibile 510°C (950°F)
- Deflettori interni basculanti brevettati posti sulla volta della camera di cottura ad effetto cupola per minimizzare le dispersioni ed uniformare i flussi termici
- Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia
- Tiraggio vapori parzializzabile tramite valvola manuale

DOTAZIONE STANDARD

- Porta amovibile in acciaio Inox per chiusura bocca ad elevato spessore di coibentazione munita di maniglia fredda al tatto
- Supporto in acciaio Inox per appoggio Porta
- Illuminazione protetta ottenuta tramite doppie lampade alogene non in vista
- Protezione refrattari laterali zona di bocca
- Timer d'accensione giornaliero
- ECO-STAND BY TECHNOLOGY™ per le pause di lavoro
- 20 programmi personalizzabili
- Programmi preimpostati: salita in temperatura, lavoro medio, lavoro massimo, pulizia per termoriduzione
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Sistema di ancoraggio per sollevamento
- Cella di lievitazione Termoregolata dotata di illuminazione interna e Ruote piroettanti frenabili non in vista

Costruzione Esterna

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio verniciata con polveri epossidiche specifiche per alta temperatura
- Pannellature esterne con finitura "post-industrial"
- Frontale finitura Inox Vintage
- Piano d'appoggio in Granito Nero con intaglio per interruzione ponte termico
- Volta bocca d'infornamento in Ghisa
- Cappa raccolta vapori stondata Neapolis® design
- Scarico vapori canalizzato in lamiera d'acciaio Inox verniciato nero goffrato
- Quadro comandi digitale posizionato frontalmente ed a scomparsa mediante pannello scorrevole

Costruzione Interna

- Camera di cottura in materiale refrattario
 - Platea brevettata spessa 6 cm con suolo di cottura in Biscotto intercambiabile posto su piano riscaldante in refrattario forato
- Resistenze inserite all'interno dei refrattari forati del cielo e della platea
- Doppia coibentazione brevettata ad alta densità specifica per alta temperatura
- Isolamento con giunti termici ed intercapedine d'aria COOL AROUND® TECHNOLOGY

OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Guide porta teglie per cella di lievitazione
- Motore per aspirazione vapori cappa 250m3/h
- Heavy Duty Pack per protezione interno camera
- Porta con vetro per cotture lunghe
- Pala d'infornamento e pala girapizza specifiche Neapolis
- Portapala con appoggio per porta amovibile



TABELLA RIEPILOGATIVA

Neapolis 6

Manutenzione tutto compreso

Assicurazione RC

Rata mensile 542,22 €

Costo giornaliero 18 €

Contratto a partire da 36 mesi. Pagamento su Rid Bancario. Il noleggio diventa effettivo all'allineamento del 1° Rid.