



Neapolis 9

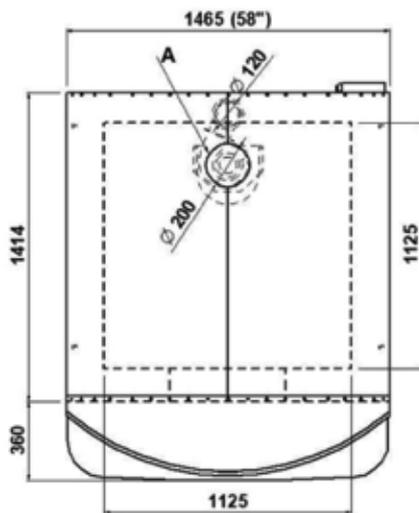
A soli 22 € al giorno



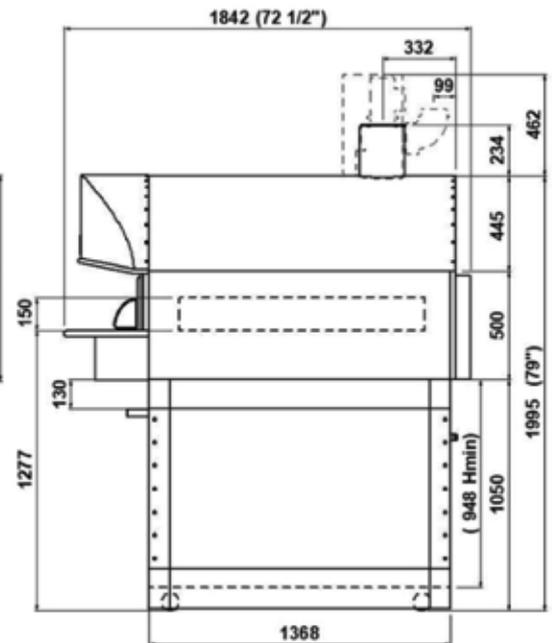
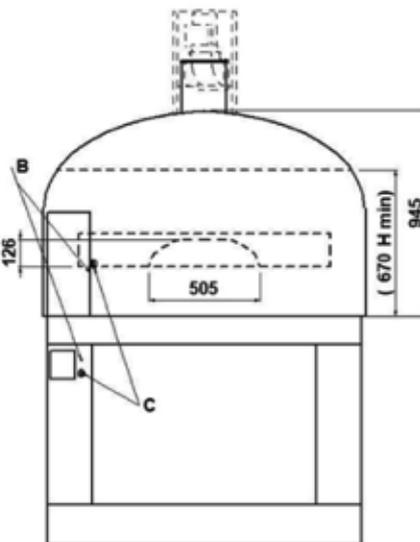
Neapolis 9

(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. 1842mm Altezza 2200mm

Larghezza est. 1465mm Profondità 2000mm

Peso 725kg Larghezza 1680mm

Peso (725+136)kg

DIMENSIONI INTERNE

In caso di abbinamento separato per

Altezza int. 150mm

spedizioni aeree:

Profondità int. 1125mm

Forno

Larghezza int. 1125mm

Altezza 1300mm

Sup. tot. cott. 1.27m

Profondità 2000mm

Larghezza 1680mm

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Peso (560+85)kg

Pizze diametro 330mm 9

Cella

CAPACITA' CELLA LIEVITAZIONE Altezza 1300mm

Profondità 2000mm

Cassette cm. (60x40 H7) max 24 Larghezza 1680mm

Cassette cm. (60x40 H10) max 24 Peso (165+90)kg

Cassette cm. (60x40 H13) max 24

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard

A.C. V400 3N

Alimentazione opzionale

A.C. V230 3

Frequenza 50/60Hz

Potenza max 21,9kW

Cons. medio orario 6,8kWh

Cavo allacciamento

tipo H07RN-F

5x10mm² (V400 3N)

4x16mm² (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



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'alimentazione 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'alimentazione e pala girapizza specifiche Neapolis
- Portapale con appoggio per porta amovibile



TABELLA RIEPILOGATIVA

Neapolis 9

Manutenzione tutto compreso

Assicurazione RC

Rata mensile 661,67 €

Costo giornaliero 22 €

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