



Scheda tecnica

misure int. camera	↗	cm 105 x 105 x 25 h
tensioni	V1	V. 400
tensione alternativa a richiesta	V1	
fasi	F	3 + N
frequenza	Hz	50 Hz
potenza assorbita (camera)	W	Kw 11,6
- consumo di mantenimento temperatura		Kw/h 0,5
- consumo in produzione a metà potenza		Kw/h 4
- consumo in produzione a tutta potenza		Kw/h 8
larghezza	→	cm 160
profondità	↘	cm 150
altezza	↑	cm 200
		cm 195
		cm 190
peso (circa)	■	Kg 600 ca



Diamante

**Il nuovo forno elettrico personalizzabile
AFFIDABILE
e VELOCE**



La Pizza di sempre il Forno di domani

Alti rendimenti Bassi consumi

Grazie alle sue caratteristiche **“Diamante”** consente un utilizzo semplice ed immediato. Un forno affidabile e di sicure prestazioni, con elevata produzione e ridotti consumi energetici.

**Tutti i vantaggi di un forno elettrico,
ma con l'immagine di un vero forno a legna**

- La conformazione della bocca e l'ottima coibentazione del forno creano un perfetto isolamento termico, determinando una minima dispersione di calore. Queste caratteristiche permettono il mantenimento di temperature costanti (anche in stand-by) ed un cospicuo risparmio energetico.
- A 320° si ottiene la temperatura ottimale per la cottura con bassi consumi.
- In stand-by, quando il forno è inattivo, il sistema di mantenimento del calore permette una rapida ripresa della temperatura ideale per la cottura.
- L'assenza di sbalzi di temperatura, l'uniformità nella cottura e l'illuminazione ottimale rendono la gestione del forno **“Diamante”** semplice e immediata anche a pizzaioli e cuochi non esperti.
- L'elevata produttività consente di sfornare fino a **100 Pizze in un ora 70 Pizze con 1 euro di energia.**
- Il quadro di controllo del forno è completamente separato dalla zona cottura, ma agevole e con comandi di immediata configurazione.
- **“Diamante”** è dotato di una cappa aspirante di serie.



Pulsante elettrico di chiusura e apertura del forno

Quadro comandi elettronico con timer che consente di programmare l'accensione del forno in orario a scelta dell'utilizzatore (due orari memorizzabili).
Mantenimento e controllo automatico delle seguenti temperature: cielo, platea e bilanciamento lato sinistro e lato destro della platea.
Regolazione automatica del forno al 50% o 100% della potenza.

- Orologio con controllo automatico di accensione
- Controllo automatico camera di cottura (cielo)
- N°1 mezza potenza N°2 potenza piena (cielo)
- N°1 mezza potenza N°2 potenza piena (platea)
- Controllo automatico camera di cottura (platea)
- Accensione forno e lampade



...Proprio come un forno a legna...

Con **“Diamante”**, potrete scegliere o progettare il rivestimento più adatto e integrarlo perfettamente all'interno del Vostro ambiente, conferendo alla struttura l'aspetto di un vero forno a legna.

Il forno dispone di una base su ruote con l'applicazione quadro comandi e agganci per pannello inferiore. Il rivestimento della facciata viene proposto in quattro versioni.

- 1 - Arco e Mensola con pietra del Montefeltro (tipo marmo) e rivestimento in mattoncini.
- 2 - Arco e Mensola in mattoncini e rivestimento in Paladiana.
- 3 - Arco e Mensola con pietra del montefeltro e rivestimento neutro.
- 4 - Arco e Mensola in mattoncini e rivestimento neutro.

In tutti e quattro i modi, il forno mantiene la tipica immagine di un forno a legna all'interno di un ambiente accogliente. In alternativa il forno **“Diamante”** è predisposto ad una completa personalizzazione. E' infatti l'ideale per chi si avvale della consulenza estetica di architetti o interior designer che curano l'allestimento del Vostro ristorante o pizzeria.