

SKU: 30401103E

Sirman

Forno Pizza Modello VESUVIO 85X70 Elettrico Digitale



Descrizione

Forno Elettrico Professionale Sirman Vesuvio 85x70

Il **Sirman Vesuvio 85x70** è un forno elettrico professionale progettato per pizzerie, gastronomie e laboratori alimentari che necessitano di un apparecchio potente, affidabile e con una camera di cottura maggiorata. Con una superficie interna di **850 x 700 mm**, permette di lavorare impasti di grandi dimensioni o di cuocere più pizze contemporaneamente, garantendo prestazioni costanti anche durante i picchi di produzione.

La camera di cottura è equipaggiata con un **piano refrattario ad alta densità**, che assicura una distribuzione del calore uniforme e una cottura stabile, ideale per ottenere una base croccante e una lievitazione ottimale. La struttura esterna è in **acciaio inox**, mentre il mantello in lamiera verniciata a polvere è resistente a graffi e usura quotidiana. L'isolamento termico è realizzato con materiali fibrosi di alta qualità, che riducono la dispersione energetica e mantengono la temperatura costante.

Il Vesuvio 85x70 è dotato di **due termostati indipendenti** per cielo e suola, consentendo di regolare in modo preciso la distribuzione del calore. La temperatura è impostabile fino a **350 °C**, rendendolo adatto a pizze classiche, focacce, pane e prodotti da forno artigianali. La porta frontale con **doppio vetro temperato** permette di controllare la cottura senza aprire la camera, evitando dispersioni e sbalzi termici.

Vantaggi principali

- Camera di cottura extra large 850 x 700 mm per elevata produttività
- Piano refrattario ad alta densità per una cottura perfettamente uniforme
- Termostati separati cielo/suola per controllo termico professionale

- Struttura robusta in acciaio inox con mantello verniciato a polvere
- Doppio vetro frontale per monitoraggio continuo senza dispersione termica
- Isolamento potenziato per ridurre consumi e mantenere costanza di calore
- Ideale per pizzerie artigianali, cucine professionali e laboratori di panificazione

Il **Sirman Vesuvio 85x70** è la soluzione ideale per chi desidera un forno da banco spazioso, efficiente e costruito per durare nel tempo. Le sue prestazioni elevate lo rendono perfetto per attività con volumi di produzione medio-alti, garantendo risultati omogenei e una gestione della cottura completamente ottimizzata.

Acquista ora il Vesuvio 85x70 o contattaci per maggiori informazioni, accessori disponibili e offerte personalizzate per la tua attività professionale.

DATI TECNICI

- Doppia illuminazione interna.
- Piano in pietra refrattaria.
- Porta in acciaio inox con finestra a doppio vetro.
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori.
- Struttura esterna in acciaio inox
- Possono contenere Due teglie da cm 60x40.
- Potenza:watt 5300
- Alimentazione:400V 3F + N 50/60Hz
- Temperatura:°C 0÷350
- Dim. interne:mm 850x700 h.149
- Peso netto:kg 83
- Dim. imballo:mm 1200x1000x680
- Peso lordo:kg 103

Optional

- Cavalletto
- Cappa

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	39.5
Lunghezza (cm)	119
Numero Camere	1 camera

Attributo	Valore
Numero Pizze	4
Pannello di controllo	Digitale
Profondità (cm)	90.5
Temperatura °C	0 / 350