

SKU: 30401223E

**Sirman**

## **Forno Pizza Modello VESUVIO 105x70 Elettrico Digitale Digitale**



### **Descrizione**

#### **Forno Elettrico Professionale Sirman Vesuvio 105x70**

Il **Sirman Vesuvio 105x70** è uno dei forni elettrici da banco più capienti della gamma Vesuvio, progettato per pizzerie, panifici, gastronomie e laboratori che richiedono una superficie di cottura molto ampia. Con una camera interna da **1050 x 700 mm**, questo forno consente di gestire un'elevata produttività, cuocendo più pizze contemporaneamente o prodotti da forno di grandi dimensioni.

Il piano di cottura è realizzato in **pietra refrattaria professionale**, studiata per distribuire uniformemente il calore e garantire una base perfettamente croccante. La struttura esterna in **acciaio inox** assicura massima resistenza, mentre il mantello in lamiera verniciata a polvere è progettato per durare nel tempo anche in utilizzo intensivo quotidiano.

Il Vesuvio 105x70 è dotato di **due termostati indipendenti**, uno per il cielo e uno per la suola, consentendo una regolazione precisa del calore in base al tipo di prodotto. La temperatura può essere impostata fino a **350 °C**, rendendo il forno ideale per pizze classiche, pizza in teglia, focacce, pane e prodotti artigianali da forno. La porta con **doppio vetro temperato** permette un controllo visivo costante della cottura, riducendo dispersioni termiche e garantendo stabilità.

La camera di cottura è dotata di **illuminazione interna potenziata** per una visibilità chiara e uniforme. L'isolamento termico in fibra ad alta densità riduce i consumi energetici e mantiene costante la temperatura interna anche durante sessioni di lavoro prolungate. Il camino di sfiato permette di convogliare vapori e umidità, migliorando la qualità complessiva della cottura.

### **Vantaggi principali**

- Camera di cottura extra large 1050 x 700 mm per produttività elevata

- Piano refrattario ad alta densità per cottura uniforme
- Termostati separati cielo/suola per regolazioni precise
- Temperatura massima 350 °C ideale per pizza e panificazione
- Doppio vetro frontale per ridurre dispersione energetica
- Struttura robusta in acciaio inox e mantello verniciato a polvere
- Illuminazione interna potenziata e isolamento termico superiore

Il **Sirman Vesuvio 105x70** è la scelta ideale per attività professionali che necessitano di un forno elettrico affidabile, capiente e costruito per garantire prestazioni costanti nel tempo. Pensato per lavorare intensivamente, unisce efficienza energetica, qualità di cottura e resistenza strutturale. Perfetto per pizzerie artigianali, panifici e cucine professionali ad alto volume.

**Contattaci ora** per un preventivo personalizzato, informazioni su accessori compatibili o per configurare il tuo Vesuvio 105x70 in base alle esigenze della tua attività.

## DATI TECNICI

- Struttura esterna in acciaio inox.
- Possono contenere due teglie da cm 60x40.
- Potenza:watt 9.000
- Alimentazione:400V + N 50/60 Hz 3F
- Temperatura:°C 0÷350
- Dim. interne:mm 1050x700 h.149
- Peso netto:kg 115
- Dim. imballo:mm 1200x1000x700
- Peso lordo:kg 130

Optional

- Cavalletto

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	36.5
Lunghezza (cm)	139.5
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Digitale

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Profondità (cm)	92
Temperatura °C	0 / 350