

SKU: Lipari

**Sirman**

## **Forno Pizza Modello Lipari Dimensioni interne mm 620x625 h.147**



### **Descrizione**

#### **Forno Elettrico Professionale Sirman Lipari**

Il **Sirman Lipari** è un forno elettrico professionale da banco progettato per pizzerie, gastronomie, rosticcerie e laboratori alimentari che necessitano di un'apparecchiatura compatta ma potente. La sua struttura solida, la qualità costruttiva e la capacità di mantenere temperature costanti lo rendono uno strumento affidabile per cotture continue durante tutta la giornata lavorativa.

La camera di cottura del Lipari è dotata di un **piano in pietra refrattaria** ad alta densità, studiato per garantire una distribuzione omogenea del calore. Questa caratteristica permette una cottura perfetta della base, ideale per pizze, focacce, pane e prodotti da forno. La struttura esterna è realizzata in **acciaio inox**, resistente alle alte temperature e semplice da pulire, mentre il mantello in lamiera verniciata a polvere conferisce ulteriore robustezza e durata.

Il forno Lipari è dotato di **due termostati indipendenti** per il controllo separato del cielo e della suola, consentendo di gestire la distribuzione del calore in modo preciso a seconda del tipo di preparazione. La temperatura è regolabile fino a **350 °C**, adatta non solo alla pizza tradizionale ma anche alla cottura di lievitati, prodotti di pasticceria e piatti da gastronomia. La porta frontale con **vetro temprato** permette di monitorare la cottura senza aprire la camera, preservando stabilità e risparmio energetico.

L'isolamento termico è realizzato con materiali professionali ad alta densità, riducendo notevolmente le dispersioni e garantendo un'elevata efficienza energetica anche durante utilizzi continuativi. L'illuminazione interna permette una visione chiara del prodotto in cottura, mentre la presenza dello sfiato laterale facilita l'eliminazione di vapori e umidità, migliorando il risultato finale.

## Vantaggi principali

- Piano refrattario professionale per una cottura uniforme
- Termostati indipendenti cielo/suola per controllo totale
- Temperatura massima 350 °C per pizza, pane e gastronomia
- Struttura in acciaio inox robusta e durevole
- Camera illuminata e porta con vetro termoresistente
- Isolamento termico ad alta efficienza

Il **forno Sirman Lipari** è la scelta ideale per chi cerca un forno elettrico professionale compatto, affidabile e versatile. Le sue prestazioni costanti, l'elevata efficienza e la qualità costruttiva lo rendono perfetto per attività che necessitano di un forno solido e adatto a produzioni di medio volume.

**Acquista ora il Sirman Lipari** o contattaci per maggiori informazioni, accessori opzionali e offerte su misura per la tua attività professionale.

## Dati tecnici

- Doppia illuminazione interna.
- Piano cottura in pietra refrattaria.
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori.
- Cappa aspirante con luci a Led opzionale.
- Potenza watt 9.200
- Alimentazione 3ph
- Temperatura °C 50÷450
- Dimensioni interne mm 620x625 h.147
- A mm 930
- B mm 850
- C mm 940
- D mm 672
- E mm 147
- F mm 618
- G mm 1.080
- H mm 220
- I mm 932
- Peso netto kg 115

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	67.2
Lunghezza (cm)	93
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	2 + 2
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	94
Temperatura °C	50 / 450