

SKU: VULCANO

Sirman

Forno pizza elettrico Modello VULCANO 2 camere di cottura indipendenti isolate termicamente



Descrizione

Forno Elettrico Professionale Sirman Vulcano - Doppia Camera

Il **forno Sirman Vulcano** è un apparecchio professionale progettato per pizzerie, gastronomie e laboratori che desiderano un forno compatto ma con un'elevata produttività. Grazie alle **due camere di cottura indipendenti**, è possibile gestire simultaneamente due preparazioni diverse, mantenendo temperature differenti grazie ai termostati separati.

I piani di cottura sono realizzati in **pietra refrattaria**, garantendo una base croccante e una distribuzione omogenea del calore. La struttura esterna è in **acciaio inox**, mentre il mantello esterno è in lamiera verniciata a polvere, robusta ma elegante. L'isolamento termico in fibra di vetro assicura una bassa dispersione di calore, contribuendo all'efficienza energetica.

Ogni camera è dotata di due termostati (cielo/suola) per un controllo preciso della temperatura che va da 50 a 450 °C. Le resistenze sono "corazzate", ossia protette contro urti, e lo sfiato laterale permette di eliminare i vapori di cottura, migliorando la stabilità della temperatura interna durante le infornate.

Vantaggi

- Doppia camera indipendente per aumentare la produttività
- Controllo termico avanzato con termostati separati per cielo e suola
- Piani refrattari per cottura uniforme e resa professionale
- Struttura in acciaio inox resistente e facile da pulire

- Isolamento in fibra di vetro per ridurre dispersione termica e consumi
- Design compatto ma efficiente, ideale per ristoranti con spazio limitato

Il **Sirman Vulcano** è perfetto per chi cerca un forno professionale in grado di gestire grandi volumi e preparazioni diverse in contemporanea. Le due camere termicamente isolate permettono di cuocere pizze a temperature elevate mentre si gestiscono prodotti più delicati nella camera inferiore, senza compromessi sulla qualità.

Ordina ora il Vulcano o **contattaci** per un'offerta personalizzata o per conoscere gli accessori disponibili come supporti, pale o kit di manutenzione.

Dati tecnici

- Sfiato per i vapori di cottura
- Isolamento in fibra di vetro
- 2 camere di cottura indipendenti isolate termicamente
- 2 termostati per ogni camera che regolano la zona inferiore e superiore
- Potenza 9200 W
- Alimentazione monofase o trifase
- Termostato +50/+450°C
- Dimensioni interne mm L500 x P520 x H115
- Peso netto 80 Kg
- A: mm 755
- B: mm 700
- C: mm 780
- D: mm 510

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	51
Lunghezza (cm)	75,5
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	1 + 1
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	50 / 450