

il BRUCIATORE

La fiamma del gas, calda come la legna





L'UTILIZZO

Cuocere le tue pizze non è mai stato così facile



Il display sul pannello monitora la temperatura del forno, aggiornandola in tempo reale e permettendoti di lavorare in due modalità distinte.

Modalità manuale

Controlla direttamente la fiamma, alzandola e abbassandola secondo 5 livelli di potenza programmabili, esattamente come in un forno a legna.

Modalità automatica

Imposta la temperatura e la fiamma si regolerà in modo automatico, per raggiungerla e mantenerla il più rapidamente possibile.

la COTTURA

Porta la cottura della tua pizza ad un nuovo livello grazie all'alimentazione a gas.

Il nostro bruciatore garantisce risultati di cottura identici alla legna, assicurandoti innumerevoli vantaggi:

- Risparmio sui consumi
- Pulizia del forno, della canna fumaria e dei tuoi prodotti
- Semplicità di accensione e di regolazione della temperatura e della fiamma
- Cottura uniforme e rapida
- Potenza di fiamma in grado di garantire temperature che permettano la cottura di qualsiasi tipo di pizza
- Pulizia del luogo di lavoro, evitando lo stoccaggio di legna nel locale
- Lavoro più rapido, efficiente ed efficace
- Più capienza del forno, con il recupero di spazio ottenuto dall'eliminazione di cenere e braci



L'accensione elettronica permette l'avvio rapido e sicuro del forno con la sola pressione di un tasto.



Lampada ad alta temperatura per garantire la perfetta visione in camera di cottura.



Potenza termica nominale fino a 28,5 kW, che permette al forno di riscaldarsi velocemente e di raggiungere temperature superiori ai 500°C.



Calore perfettamente distribuito, grazie alla forma allungata del corpo del bruciatore.

L'INSTALLAZIONE

Semplice ed immediata

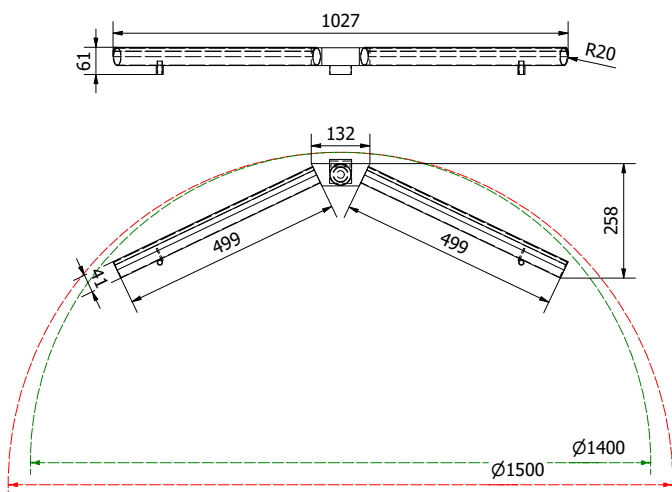
L'installazione del bruciatore è semplicissima e può essere eseguita da qualsiasi idraulico qualificato. Sarà sufficiente praticare un foro da 15cm di diametro nel lato sinistro o destro del piano di cottura, che permetta al corpo del bruciatore di essere posizionato in camera. Collegamenti e cablaggi sono già predisposti in fabbrica, quindi connettere e finalizzare l'installazione del bruciatore sarà rapidissimo.

I bruciatori a gas per pizzeria ceki possono essere montati in tutti i forni a legna, sia prefabbricati che artigianali: sono disponibili in tre diverse dimensioni, adatti per poter essere installati in forni a partire da 100cm, fino a 150cm di diametro interno.

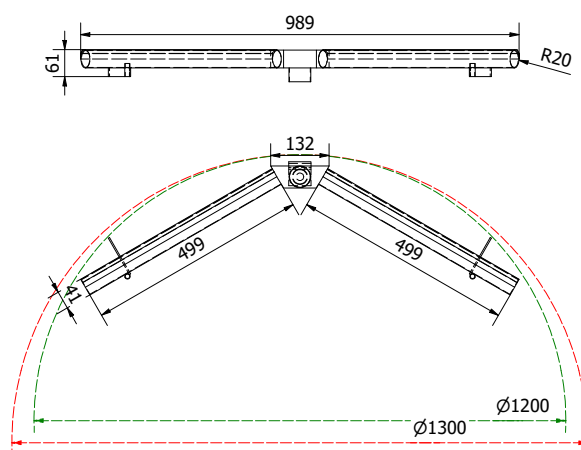
L'impianto può essere regolato per funzionare sia a gas metano che a GPL.

Per la connessione del gas è sufficiente un tubo da 1/2" e una normalissima presa elettrica domestica da 240V

CB14E



CB12E



CB10E

