



Electric 39-43 (ELNP-39-43) Hornos de ladrillo eléctricos

Descripción general



Nuestro poderoso horno Electric es el único horno de ladrillo que puede cocinar a una temperatura de hasta 1000 °F con la boca abierta. El calor se distribuye uniformemente desde todas las direcciones. Esto permite que todos los lados se cocinen uniformemente sin tener que girar los platos. Este horno puede cocinar pizzas napolitanas en 45 segundos con los mismos resultados que se obtienen con hornos de leña o gas. Los ladrillos patentados ofrecen alta eficiencia en absorción y retención del calor, así como cocción consistente de pizzas, carnes, mariscos, vegetales y pan. Este modelo cuenta con una plataforma de 39 pulgadas de ancho y 43 pulgadas de profundidad. El domo y la plataforma están formados por ladrillos refractarios con 4 pulgadas de aislamiento de múltiples capas en el domo y 8 pulgadas en la plataforma.

El horno requiere una tolerancia de 2 pulgadas en todas las direcciones y viene equipado con un domo de baldosas de arcilla resistentes al fuego. El modelo Electric también incluye un espacio de recepción de 12 pulgadas en la abertura, así como un control ubicado entre la plataforma y la parte superior del domo para obtener una lectura precisa. El horno puede ventilarse directamente hacia el techo o a través de una campana extractora energizada de tipo 1 con un conducto de escape aprobado de acuerdo con todos los códigos nacionales. Los hornos Electric deben ventilarse como un equipo eléctrico de calefacción y deben instalarse de manera que se sigan todos los códigos locales y nacionales y que sea aceptable para la autoridad que tenga jurisdicción.

Capacidad de pizzas

Superficie de cocción = 11.5 pies cuadrados
Capacidad de pizzas de 8" = 10
Capacidad de pizzas de 10" = 6
Capacidad de pizzas de 12" = 5
Capacidad de pizzas de 16" = 4

Requerimientos eléctricos

Carga conectada (kW) 18.125
CA trifásico, @ 240 voltios: 44 amperios máximo
CA trifásico, @ 220 voltios: 48 amperios máximo
CA trifásico, @ 208 voltios: 50.5 amperios máximo
Ubicación de la conexión de la fuente de alimentación: Trasera
Voltaje: 240 V/220 V/208 V, 60 Hz

Ventilación

El horno se ventila a través de un conducto de cuello redondo de 8". El horno Electric puede instalarse con un sistema listado de campana o con un conducto de grasa/chimenea ventilado en el exterior sin una campana, pero debe instalarse con ventilación de escape energizada.
Pies cúbicos por minuto: 150CFM
Presión estática: 0.01" W.C.

Características estándar

Plataforma de ladrillo
Luces interiores
Base de acero
Puerta
Adaptador/cuello de acero inoxidable
Garantía de plataforma y domo de 3 años
Garantía de partes y mano de obra de 1 año

Características opcionales

Fachada de acero inoxidable
Base de acero inoxidable
Sistema de escape integrado
Enclavamiento del ventilador
Pintura electrostática (4 a 6 semanas)
Conducto de grasa para todos los combustibles
Herramientas de aluminio para el horno

Requerimientos de separación

2" de separación mínima para combustibles en todos los lados.
0" de separación mínima para no combustibles.

Dimensiones de envío

Peso real: 3100 LBS
Peso en caja: 3400 LBS
Ancho en caja: 73"
Profundidad en caja: 83"
Altura en caja: 87"

Certificaciones

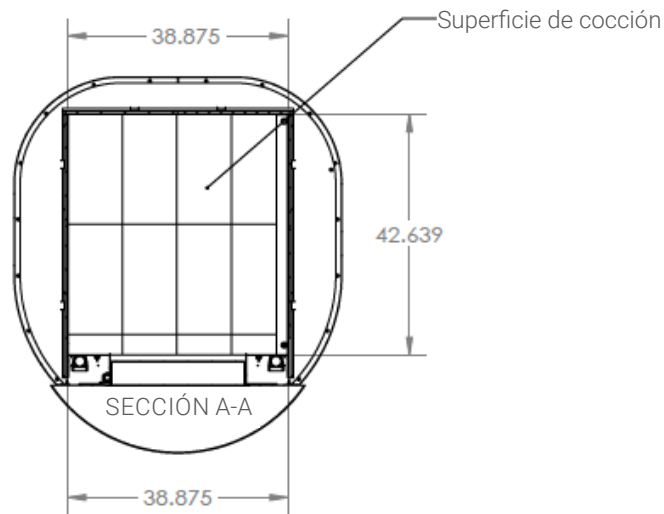


NOSOTROS CREAMOS. NOSOTROS INNOVAMOS.

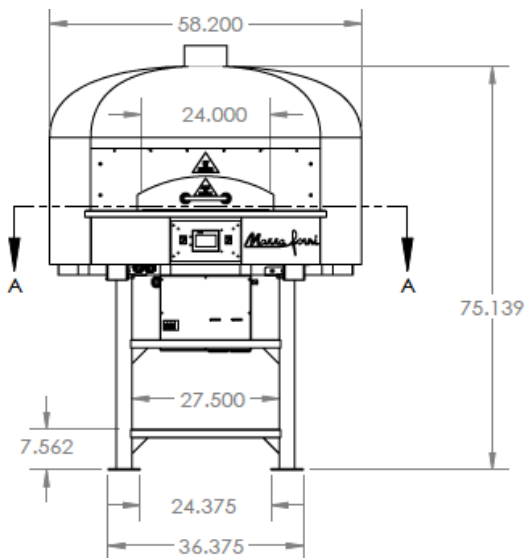
Marra Forni®

Electric 39-43 (ELNP-39-43) Hornos de ladrillo eléctricos

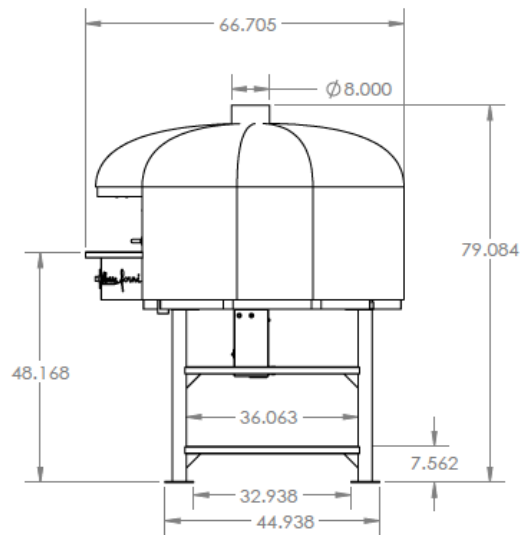
Vista del plano



Vista frontal



Vista lateral



Leyenda

- C**-Controles
- E**-Cable flexible de conexión eléctrica
- F**-Cuello
- S**-Estante de almacenamiento

Notas

Nuestro programa continuo de mejora del producto puede requerir que cambiemos las especificaciones sin previo aviso.

Todos los hornos están diseñados para adaptarse al uso comercial.

Las dimensiones de las especificaciones tienen un margen de +/- 0.50 pulgadas.

Los tamaños del horno se refieren al tamaño interior del domo.

Todos los hornos Marra Forni cuentan con aprobación de ETL y VPN.

Todos los hornos son de clase de carga 77.5 y deben enviarse con clasificación LTL.

Obtenga información sobre los requerimientos de gas, eléctricos, de ventilación y de separación en MARRAFORNI.COM

