

Neapolitan 150 (NP150WG) Hornos de leña | gas



Descripción general

Nuestro modelo 150 Neapolitan está diseñado específicamente para la producción de pizzas de alto volumen de un auténtico pizzero. El modelo 150 incluye una plataforma de 59.06 pulgadas. 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 incluye una abertura de 26 pulgadas por 9.5 pulgadas, junto con un cuello de acero inoxidable sobre el domo.

El horno requiere una tolerancia de 2" en todas las direcciones y viene equipado con un domo de baldosas de arcilla resistentes al fuego. El modelo 150 Neapolitan también incluye un espacio de recepción de 14 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 de combustión de leña deben ventilarse como un equipo de combustión de combustible sólido 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 = 18.96 pies cuadrados
Capacidad de pizzas de 8" = 16-18
Capacidad de pizzas de 10" = 14-16
Capacidad de pizzas de 12" = 12-14
Capacidad de pizzas de 16" = 8-12

Ventilación

El horno se ventila a través de un conducto de cuello redondo de 8". El horno de gas Neapolitan puede instalarse con un sistema listado de campana o con un conducto de escape de ventilación directo 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.

Requerimientos de separación

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

Requerimientos de gas

Conexiones de gas de 3/4" NPT por quemador, se debe usar manguera de gas de desconexión rápida.
Presión requerida de 10"-14" W.C. (columna de agua) en la válvula de gas.
84 000 BTU por quemador.

Características estándar

Selección de baldosa estándar
Puerta
Plataforma de ladrillo refractario patentado
Quemador turbo
Adaptador/cuello de acero inoxidable
Base de acero
Pintura electrostática negra
Garantía de plataforma y domo de 3 años
Garantía de partes y mano de obra de 1 año

Dimensiones de envío

Peso real: 4500 LBS
Peso en caja: 4900 LBS
Ancho en caja: 87"
Profundidad en caja: 96"
Altura en caja: 82"

Requerimientos eléctricos

120 V/Monofásico/cable de alimentación de 12 amperios de 9 ft. integrado.

Características opcionales

Mejora de baldosa/logotipo personalizado
Calcomanía de vinilo de alta temperatura personalizada
Aplicaciones de baldosas personalizadas
Ventilación plug and play
Ventilador de escape energizado
Base/fachada de acero inoxidable
Doble abertura de paso
Conducto de grasa para todos los combustibles
Luces interiores
Herramientas de aluminio para el horno

Aprobado

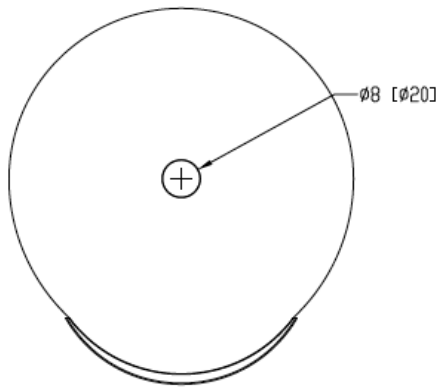


UL 2162
ANSI Z83.11
CSA 1.8

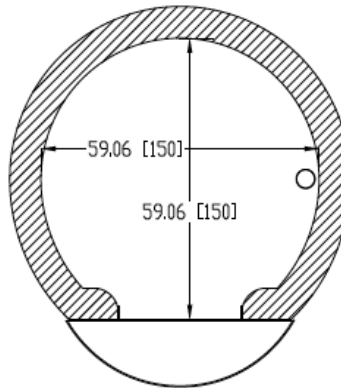
NOSOTROS CREAMOS. NOSOTROS INNOVAMOS.

Neapolitan 150 (NP150WG) Hornos de leña | gas

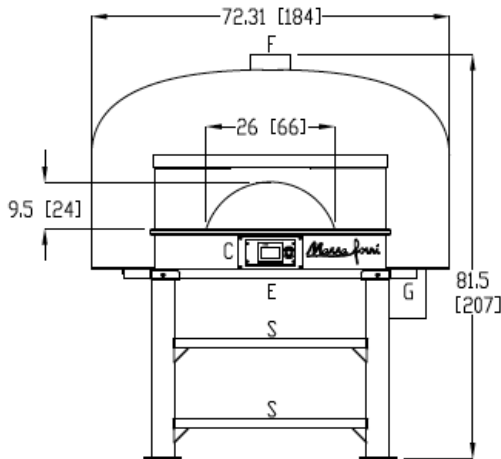
Vista superior



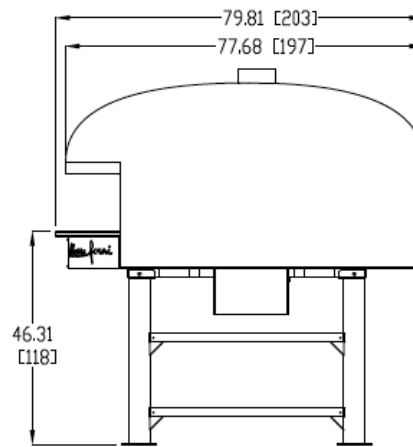
Vista del plano



Vista frontal



Vista lateral



Legenda

- C**-Controles
- E**-Cable flexible de conexión eléctrica
- F**-Cuello
- G**-Conexión de gas
- 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.

Todos los hornos Marra Forni están aprobados con una puerta que se usa como supresor de incendios. La puerta cierra completamente la cavidad delantera del horno. No se requieren rociadores ni sistemas ANSUL.

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

