



## Datenblatt für Izzo Forni Elektroöfen



### Serie IZ:

- neapolitanische Modelle in perfekter traditioneller Optik als Kuppelofen mit offener Brennkammer Mikroprozessorsteuerung und Elektro-Platine

### Eigenschaften:

- Front aus Kupfer antik, handgearbeitet
- feuerfeste Steine sind „Biscotto di Sorrento“
- sehr geringer Energiebedarf, nicht mit herkömmlichen Öfen vergleichbar
- kontinuierliche Temperatur von 450°-470°C ist bei gleichbleibenden Temperaturen und bis zu 30% geringerem Energiebedarf garantiert
- einziger Ofen für Pizza Napoletana mit Strom, der diese Wärme entwickelt
- Ofen ist von AVPN zertifiziert
- Garzeit für original neapolitanische Pizza beträgt ca. 60 Sekunden bei 450°-470°C



**Größen:** Modell SCN ist in 3 Größen für 4, 6 und 9 Pizzen erhältlich

**Farbauswahl:** Korpus in 2 Varianten möglich: **grau oder braun**

### Maße & Kennzahlen:

Modell	Innenmaß	Außenmaß	Gewicht	Anschlussleistung	Verbrauch pro Std bei 485°C	Pizza pro Stunde
IZ-4	75 x 77 cm	110 x 103 x 176 cm	480 kg	12 KW	8 KW	60
IZ-6	75 x 113 cm	110 x 135 x 176 cm	580 kg	13 KW	9 KW	90
IZ-9	103 x 113 cm	145 x 151 x 194 cm	880 kg	16 KW	11 KW	120

**Anschlusswert:** Stecker: 32 Ampere (5-polig)

### Abluft:

Alle Geräte sind nach CE geprüft. Für die Abluft gibt es keine Vorgaben, in der Regel wird eine kleine Haube oder Rohr nach außen gelegt um die Gerüche im Lokal zu verringern, kommt immer auf die Situation vor Ort an. Am Abgang entstehen max. 60°-80°C Temperatur und seitlich max. 60°C.

### Montage:

Wird montiert geliefert, kann optional auch im Lokal montiert werden (mit Anschluss und Einweisung).

Weitere nützliche Informationen finden Sie unter:

<https://pizza-ofen.de/gastro/detail/b8a6b7adcb5745afacd4cbb8045504b8>