

STRATOS



Stratos 25TA

- Camere di altezza standard 18 cm. Optional 22 o 30 cm
- Fronte inox e portina in cristallo o coibentata (optional)
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Resistenze in bocca indipendenti
- Tastiera digitale "DIGIT 01/E" con funzioni speciali di controllo e risparmio energetico
- Accensione automatica (per ogni camera)
- Termostato di sicurezza di serie per ogni camera e ogni vaporiera
- Piano di cottura in lamiera bugnata. Temperatura massima 380 °C
- Piano di cottura in fibrocemento optional (max 300 °C - consigliato per pane, pasticceria, ecc)
- Piano di cottura in cemento armato optional (consigliato per pane, pizze e focacce in teglia)
- Piano di cottura in refrattario optional (consigliato per pizze e focacce sul suolo)
- Ogni forno può essere completo di cella, basamento semplice o carenato
- Ruote o piedini

CELLA DI LIEVITAZIONE

- Resistenza corazzata termostata per il riscaldamento
- Vaschetta acqua con rubinetto a galleggiante e resistenza per l'umidificazione
- Ventilazione interna per miglior distribuzione dell'aria
- Tastiera comandi digitale di serie
- Kit controllo umidità optional

ALIMENTAZIONE

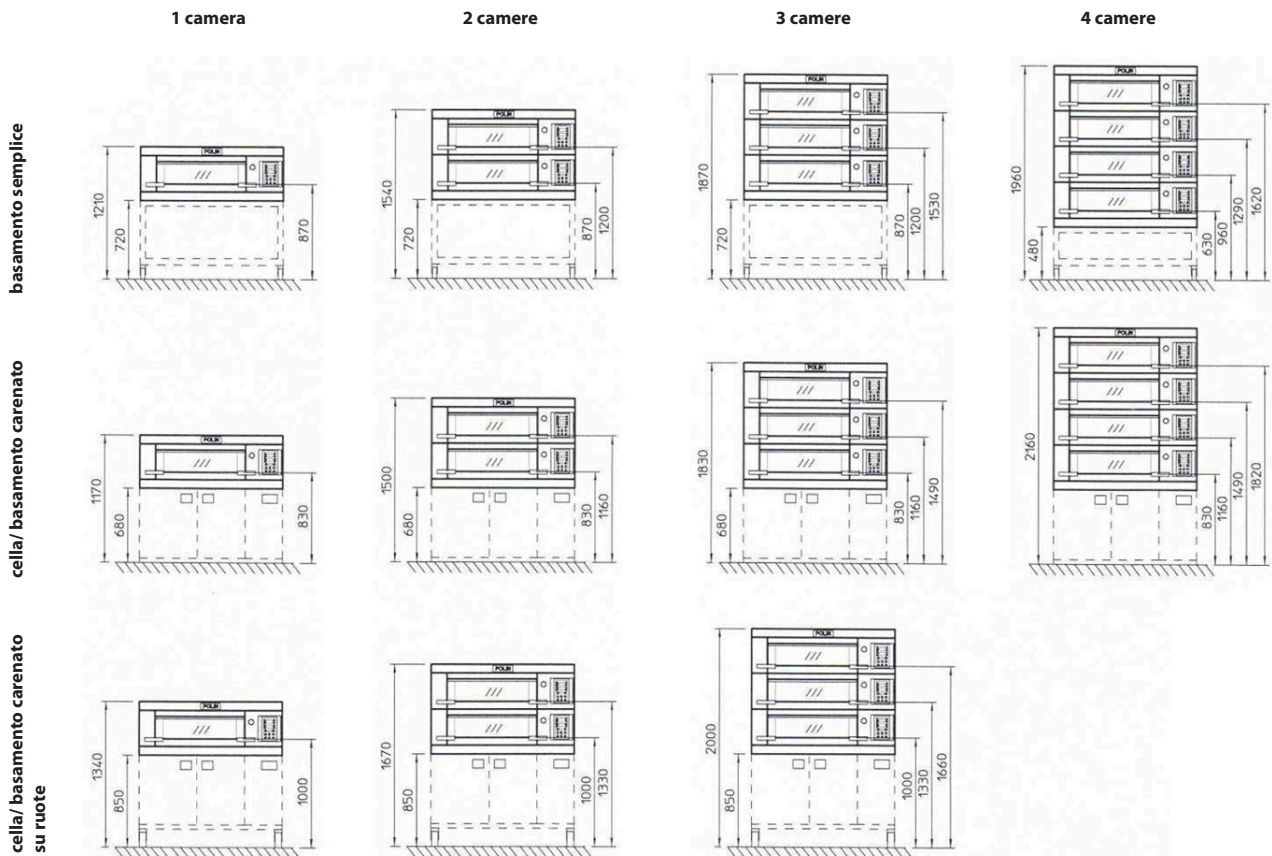
400/3N~/50

TUBAZIONE SCARICO FUMI

Diametro 150 mm

TUBAZIONE SCARICO VAPORI

Diametro 150 mm



		Dimensioni esterne		Dimensioni interne		Capacità padelle		Pizze	Peso	Potenza standard	Potenza Super Power
		largh.	prof.	largh.	prof.	n°	mm	Ø300 mm	kg	kW	kW
		mm	mm	mm	mm						
2STL 6040	FORNO	980	1110	620	840	2	400x600	5	120	4,2	7,3
	CELLA					16	400x600		80	1,6	-
2STA 4060	FORNO	1320	910	830	640	2	400x600	5	130	4,4	7,4
	CELLA					24	400x600		80	1,6	-
3STA 4060	FORNO	1730	910	1240	640	3	400x600	8	160	6,5	11,0
	CELLA					24	400x600		90	1,6	-
3STA 4676	FORNO	1910	1070	1420	800	3	460x760	10	180	9,2	16,2
	CELLA					16	460x800		95	1,6	-
4ST 4060	FORNO	1320	1510	830	1240	4	400x600	11	180	7,2	13,1
	CELLA					24	400x600		90	1,6	-
6ST 4060	FORNO	1730	1510	1240	1240	6	400x600	16	230	8,5	15,0
	CELLA					24	400x600		100	1,6	-