

# STRATOS XP PIZZA



**CAMERA PORTINA  
COIBENTATA DOPPIO VETRO**

**CAMERA PORTINA  
IN CRISTALLO**

OGNI CAMERA É DOTATA DI:

- Facciata e rivestimento laterale inox
- Resistenze corazzate in acciaio inox imbrunite
- Agganci in bocca per telaino di infornamento
- Computer Hybrid Control 5" 100 programmi di cottura con funzioni speciali di controllo e risparmio energetico
- Funzioni avanzate esclusive e brevettate:
  - parzializzatore dinamico di energia (PRD)
  - QR code dinamico di diagnosi anomalia
- Temperatura massima 300 °C con portina in cristallo
- Temperatura massima 450 °C con portina coibentata
- Valvola scarico vapori automatica
- Accensione e spegnimento automatico
- Sistema di controllo dinamico a 3 zone (TZS) bocca, centro e fondo
- Controllo e regolazione temperatura platea e cielo
- Controllo e regolazione temperatura bocca
- Presse USB laterale (optional)
- Termostato di sicurezza
- Tecnologia Plug-in per assemblaggio veloce
- Nuova vaporiera integrata nell'ingombro della camera (optional)
- Elemento isolante intermedio (optional)
- Colore lamiera inox facciata personalizzabile (optional)

LA CELLA DI LIEVITAZIONE É COSTRUITA IN ACCIAIO INOX ED É DOTATA DI:

- Regolazione e controllo riscaldamento
- Regolazione e controllo umidità con sonda
- Ventilazione interna per miglior distribuzione dell'umidità
- Comando cella da Touch screen camera cottura
- Elettrovalvola anti-allagamento
- Ruote

IL SUPPORTO IN LAMIERA INOX É DOTATO DI:

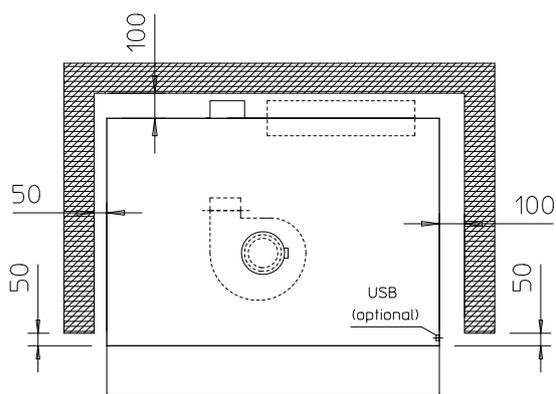
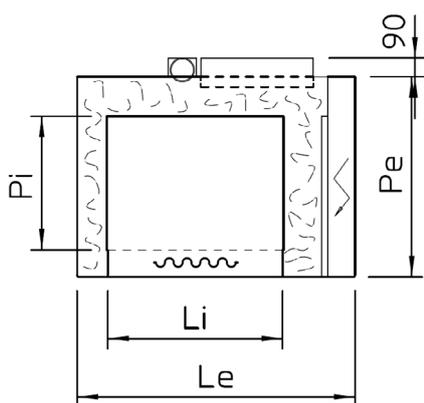
- Elemento isolante inferiore
- Gambe in lamiera inox (varie altezze)
- Pavimento inox rinforzato
- Ruote
- Rastrelliera portapadelle (optional)

LA CAPPA IN ACCIAIO INOX É DOTATA DI:

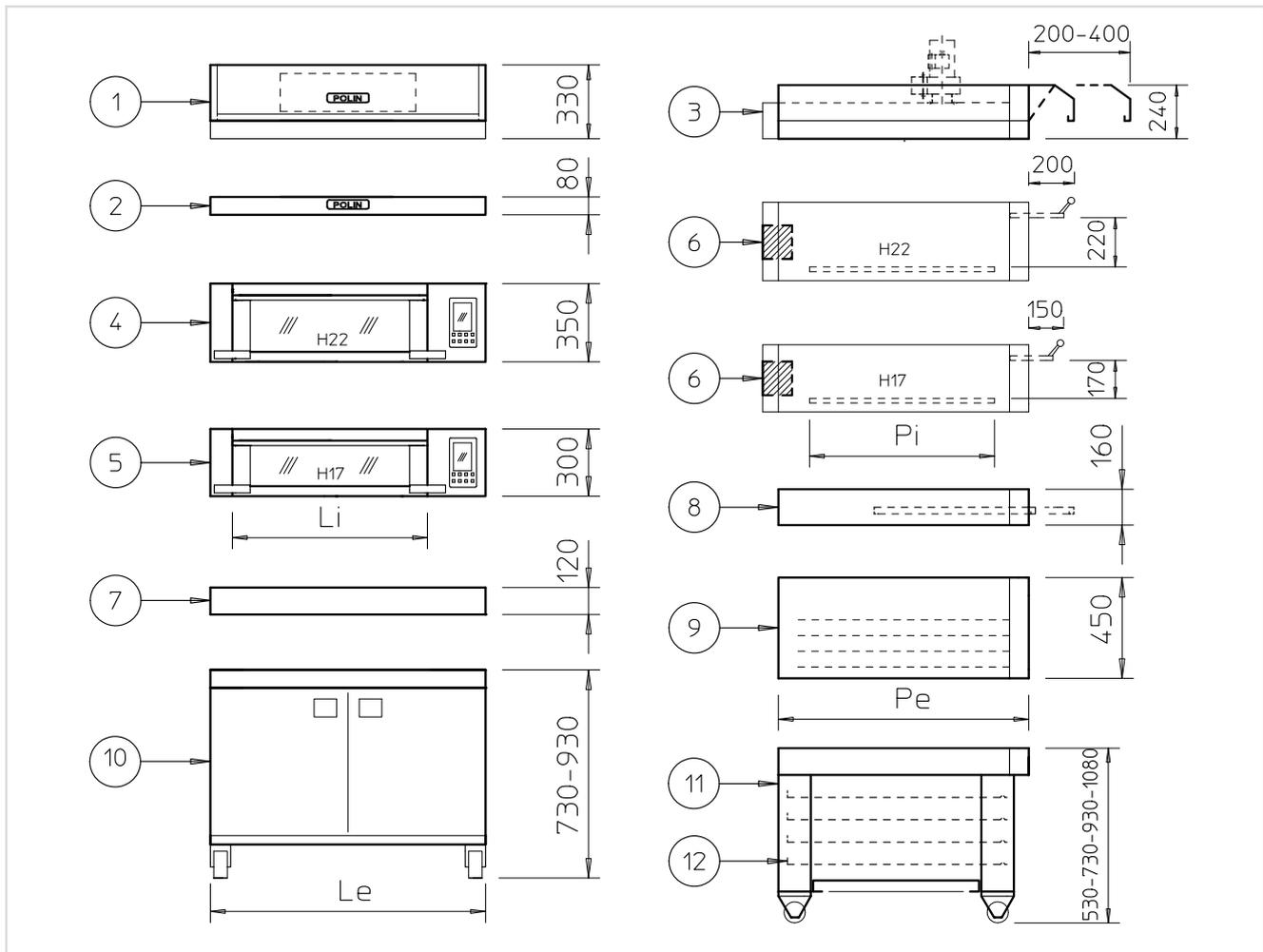
- Frontale inox, allungabile da 200 a 400mm con altezza minima sotto cappa 2100mm
- Condotto di collegamento camere-cappa per unica uscita vapore (anche per versione senza aspiratore)
- Regolazione aspirazione camere tramite serranda
- Aspiratore maggiorato optional (di serie su modello 6ST 4060)

Forni	1 CAMERA H17	2 CAMERE H17	3 CAMERE H17	4 CAMERE H17
Sostegno alluminio su ruote				
Cella / basamento carenato su ruote				
<b>NB: Per ogni camera H22 aggiungere 50 mm in altezza</b>				

2STL 6040 N°2 40X60	2STA 4060 N°2 40X60	3STA 4060 N°3 40X60	3STA 4680 N°3 46X80	4STL 6040 N°4 40X60	4ST 4060 N°4 40X60	6ST 4060 N°6 40X60
n°5 pizze Ø30	n°5 pizze Ø30	n°8 pizze Ø30	n°10 pizze Ø30	n°11 pizze Ø30	n°11 pizze Ø30	n°16 pizze Ø30



Tipo Camera	Le mm	Pe mm	Li mm	Pi mm	kg	kW standard	kW Super Power	kW vaporiera
						380-415V/3~N/50-60Hz		
2STL 6040	980	1110	620	810	120	4,5	7	1,0
2STA 4060	1220	910	830	610	130	4,8	6,8	
3STA 4060	1630	910	1240	610	160	7	10	
3STA 4680	1810	1110	1420	810	180	9,9	15,4	
4STL 6040	1630	1110	1240	810	180	9	14	
4ST 4060	1220	1510	830	1210	180	8,2	13,6	
6ST 4060	1630	1510	1240	1210	230	9,5	15,8	



1	Cappa con condensatore ad aria h 33
2	Elemento superiore h 8
3	Cappa con/senza aspiratore h 24
4	Camera h 22
5	Camera h 17
6	Vaporiera
7	Elemento inferiore
8	Elemento inferiore con piano estraibile
9	Box intermedio porta padelle altezza h 45
10	Cella di lievitazione e basamento carenato su ruote h 73 - h 93
11	Sostegno in lamiera inox con pavimento e ruote (altezze varie)
12	Rastrelliera porta padelle per sostegno in lamiera inox