



BAKE STONE CLIMOTHER®



INDUSTRIA 4.0



Forno elettrico

Il nuovo forno elettrico ad alte prestazioni Bake Stone Climother è ideale per cuocere pizza, pizza napoletana e varie tipologie di pane. Bake Stone Climother assicura prestazioni eccezionali e massima praticità d'utilizzo grazie alle alte temperature raggiungibili e all'esclusiva configurazione della camera di cottura.

Caratteristiche STANDARD

- Camera di cottura adatta alla cottura di diverse tipologie di pizza e pani speciali.
- Temperatura di cottura 500° C
- Cottura della pizza in meno di 90" a 500°C
- Resistenze dedicate (in forma e sezione) garantiscono una rapida risposta ad ogni richiesta di potenza; quelle anteriori inoltre creano un fronte ad infrarossi permettendo cotture dette "a bocca di forno".
- Aspirazione dei fumi in camera e attraverso la cappa frontale.
- Piano di cottura in "biscotto di Sorrento" con lavorazione speciale per esaltare le qualità di cottura riducendo le bruciature.
- Importante inerzia termica ed accumulo di energia grazie al refrattario laterale e superiore.
- COLORE CORTEN
- CAMINETTO CON SERRANDA REGOLABILE
- PREDISPOSTO PER UTILIZZO CON SOLEO
- KIT VAPORIERA BAKE STONE CLIMOTHER

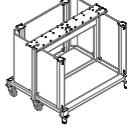
Comandi digitali

- Settaggio e visualizzazione temperatura di camera (max 530 °C)
- Settaggio e visualizzazione percentuali cielo e platea (0-100%)
- Attivazione/disattivazione resistenze di bocca
- Illuminazione camera
- Timer cottura
- Accensione programmata
- Programma pulizia
- Funzione Economy: ottimizza la potenza assorbita, mantenendo la temperatura in camera

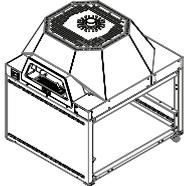
Optional

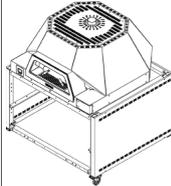
- Kit aspirazione Bake Stone Climother
- Kit aspirazione Soleo (Obbligatorio con l'acquisto di Soleo Evo M2)
- Colore personalizzabile



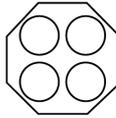
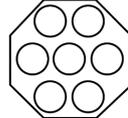
BAKE STONE CLIMOTHER			
Codice	Prodotto	Descrizione	Dimensioni (L x P x H)
AF00E00013K		Forno elettrico	1491 x 1554 x 806
SUPPORTI			
Codice	Prodotto	Descrizione	Dimensioni (L x P x H)
AF50EM0008K		SUPPORTO RIBALTABILE APERTO	1400 x 1184 x 1107
AF50EM0009K		SUPPORTO RIBALTABILE CHIUSO	1400 x 1184 x 1107

BAKE STONE CLIMOTHER + BASE ACCIAIO		
Codice	Prodotto	Dimensioni (L x P x H)
AF00E00014K		1491 x 1554 x 825

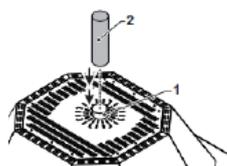
BAKE STONE CLIMOTHER + COMBI. LAT.		
Codice	Prodotto	Dimensioni (L x P x H)
AF00E00015K		1491 x 1690 x 1957

BAKE STONE CLIMOTHER + COMBI. FRONT.		
Codice	Prodotto	Dimensioni (L x P x H)
AF00E00016K		1690 x 1491 x 1957

Potenza/Tensione di alimentazione	Peso netto	Temperatura
kW/Volt	kg	Max
16,3 - 400 3 Ph + N + Gr	416	530 °C

Capacità di cottura	
Pizze 4 Ø 45	Pizze 7 Ø 35
	

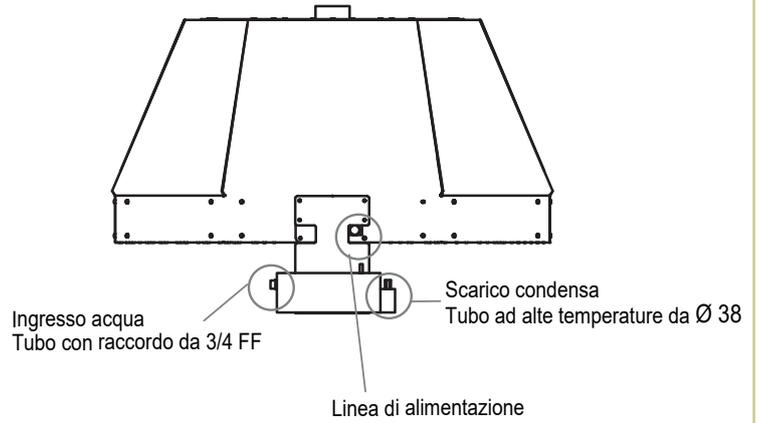
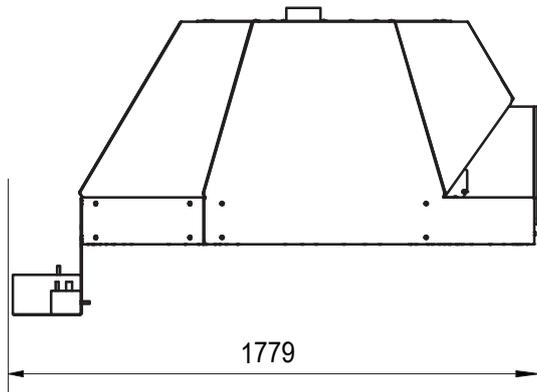
Canna fumaria
Uscita diametro tubo 2
120mm



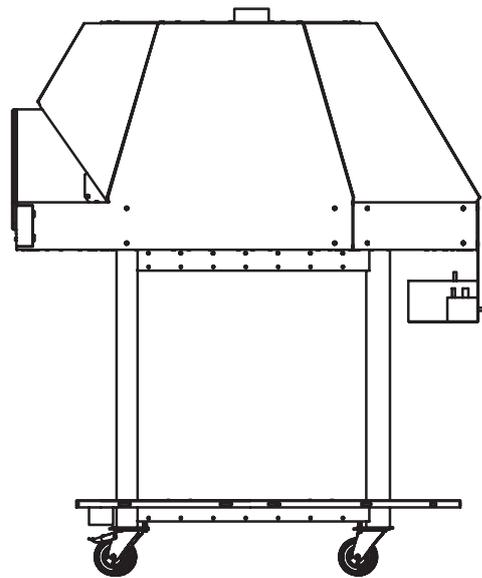
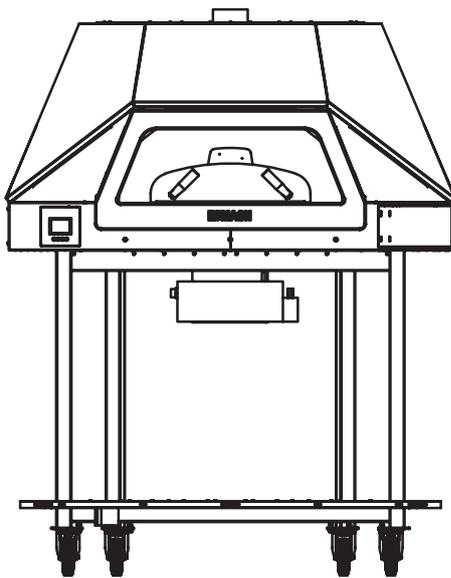
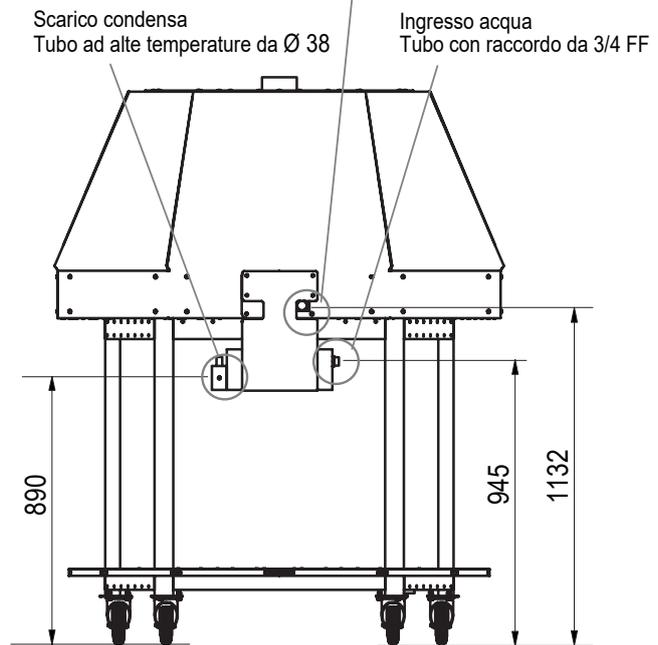
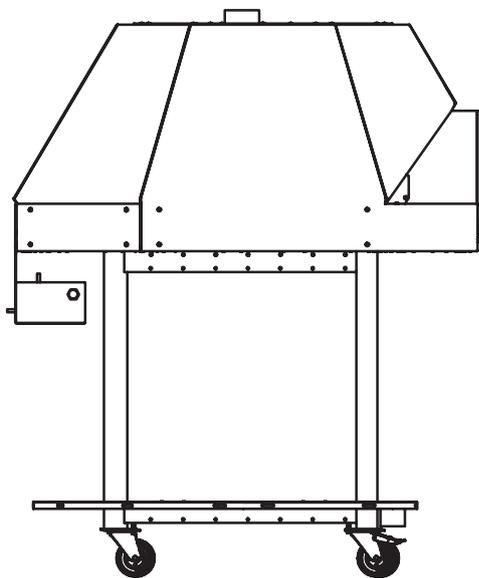


Proprietà di Esmach Ali Group S.r.l. - riproduzione vietata

BAKE STONE CLIMOTHER CON VAPORIERA SENZA CAVALLETTO

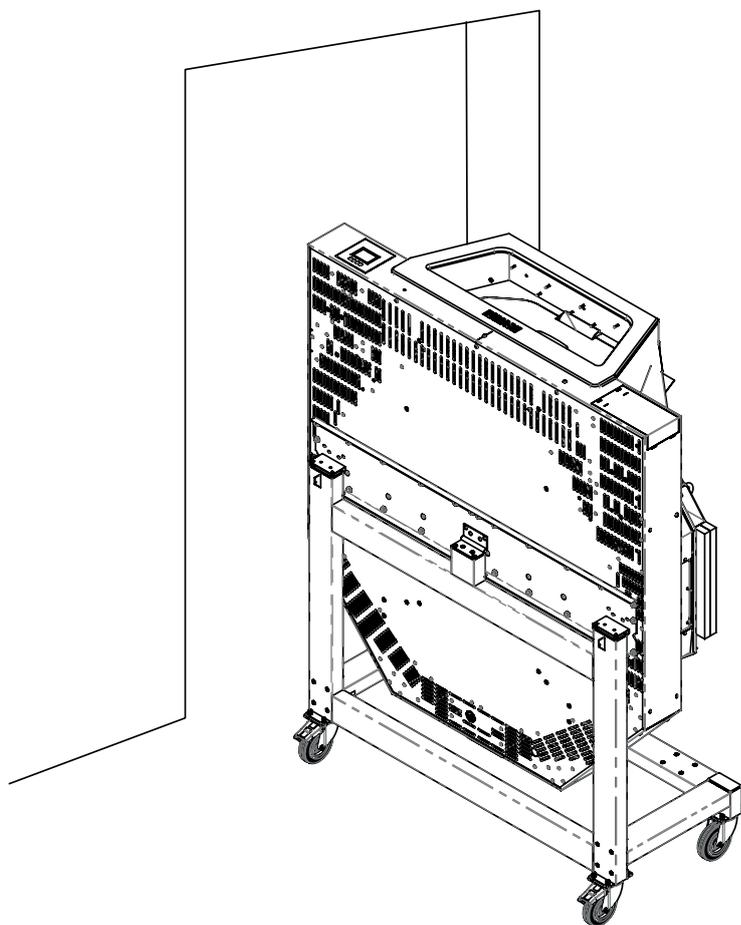
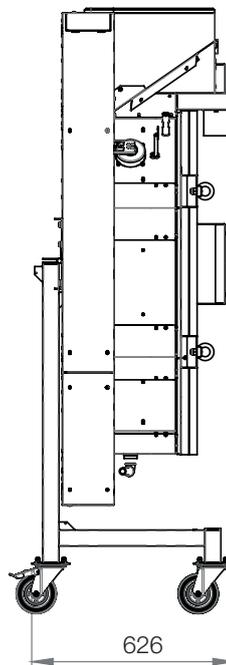
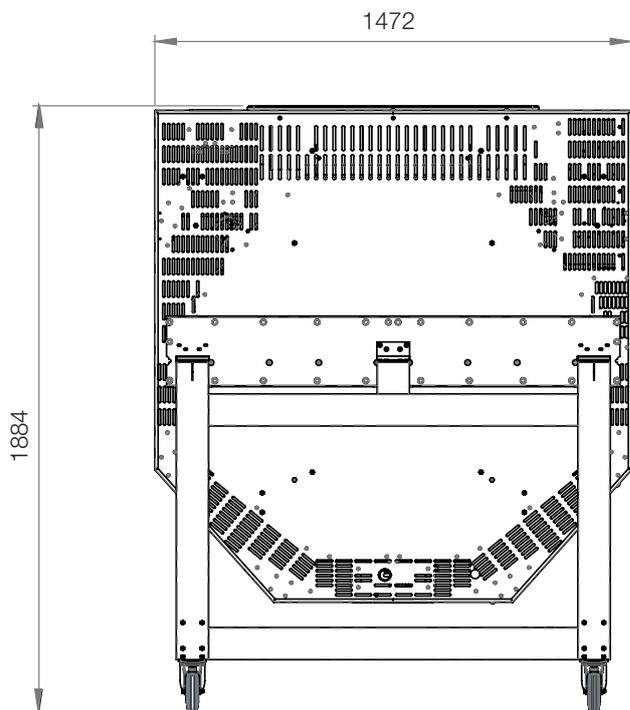


**BAKE STONE CLIMOTHER CON VAPORIERA E CAVALLETTO
(Posizionamento vaporiera adatto per ogni tipo di supporto)**





**BAKE STONE CLIMOTHER CON SUPPORTO RIBALTABILE
PER UNA MAGGIORE FACILITA' D'ACCESSO IN AMBIENTI STRETTI**



Peso complessivo
350Kg circa