








Dragon

Codice P09TN15009	Modello D 60E	Dimensioni LxPxH (cm) ↔ L248 ↗ P120 ↕ H60		
 Nastro L x P (cm) 138 x 61	Velocità Nastro (min) 1 - 24	 Altezza camera (cm) 10	Superficie di cottura (cm) 120x61	
 Produzione Pizza x Ora 120 × Ø35		 Temperatura Max 520 °C	 Peso (Kg) 580	
 Potenza Elettrica 31 kW	Assorbimento 42 A	 Voltage 400V	Fasi (Ph) 3N+T	Frequenza 50Hz



Caratteristiche Generali



ADPV SYSTEM

LA GIUSTA POTENZA NEL GIUSTO MOMENTO

Dragon rileva, grazie al sistema integrato Advance Power, la produzione in cottura in ogni momento. Modifica automaticamente la potenza erogata per mantenere corretta la temperatura impostata, risparmiando così ancora più energia quando il forno non è utilizzato o è in bassa produzione.



NASTRO TRASPORTATORE

I nastri di ingresso e uscita non sono caldi e permettono all'operatore di posizionare l'impasto direttamente sul forno, senza bruciarsi.



SISTEMA COOK & GRILL

Tre zone a temperatura controllata digitale: per una cottura e finitura perfetta. Dragon offre così tante combinazioni di cottura da renderlo unico nel suo mercato. La versatilità al tuo servizio.



PANNELLO DI CONTROLLO

Pannello di controllo semplice e intuitivo. Interfaccia di controllo ad alta ergonomia, progettata per garantire massima immediatezza operativa e riduzione dei tempi di apprendimento.



PIETRA REFRATTARIA

Maggiore croccantezza e lunga durata. Cuocete qualsiasi prodotto direttamente sulla pietra senza dover utilizzare teglie o padelle.

Dragon

Codice
P09TN15009

Modello
D 60E

Accessori



SUPPORTO DRAGON

SUPPORTO IN INOX CON RUOTE E PIANO DI APPOGGIO



Codice

P11SP66013

Dimensioni con ruote cm

110x85x70

Peso

48

Dragon

Codice
P09TN15009

Modello
D 60E

