

# Dragon

Codice  
**P09TN15012**

Modello  
°     "

Dimensioni LxPxH (cm)

↔ L2     ↗ P1 0     ↕ H60



Nastro L x P (cm)

1 8 x 1

Velocità Nastro (min)

1 - 24



Altezza camera (cm)

10

Superficie di cottura (cm)

150x81



Produzione Pizza x Ora

2 0 x Ø35



Temperatura Max

520 °C



Peso (Kg)

60



Potenza Elettrica

3 kW

Assorbimento

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  
**P09TN15012**

Modello  
**D 80E**

## Accessori



### **SUPPORTO DRAGON**

SUPPORTO IN INOX CON RUOTE E PIANO DI APPOGGIO



Codice

**P11SP66015**

Dimensioni con ruote cm

**E E**

Peso



# Dragon

Codice  
**P09TN15012**

Modello  
**D 80E**

