



Forno elettrico per pizzeria

CRATOS offre tutte le prestazioni di cottura tipiche del tradizionale forno a legna, **garantendo la possibilità di preparare la vera pizza napoletana** con la perfezione della cottura assicurata dalla linea "Gradus".

Il nuovo forno "Cratos" è progettato con l'intento di preservare intatte le caratteristiche principali della tradizione: cottura, struttura, coibentazione e design.

Realizzato utilizzando materiali e tecniche tipiche dell'antica tradizione, con **l'aggiunta di una camera di cottura elettrica** e di soluzioni innovative per il **contenimento dei consumi, nel pieno rispetto dell'ambiente**.

CRATOS è dotato del sistema **ECO POWER** e **ISO MAX** i quali permettono di arrivare alla **temperatura massima di esercizio di 515°C (959°F) in soli 85 minuti**, garantendo allo stesso tempo **consumi minimi durante l'attività di lavoro di soli 6,5Kw/H**.

"Cratos" ha il potere di fornire l'energia necessaria per la cottura di qualunque stile di pizza: tradizionale, napoletana, contemporanea o gourmet, offrendo la possibilità di **decidere l'entità dell'energia richiesta**, nel momento e nel modo che si preferisce.

Le dimensioni del forno semplificano notevolmente il lavoro dei pizzaioli, offrendo la possibilità di cuocere fino a **9 pizze** contemporaneamente, con lo stesso identico risultato perfetto.

Grazie all'altezza della camera di cottura H18, è possibile cuocere in maniera ottimale ogni tipologia di pane.

Inoltre, il design elegante e tradizionale lo rende un vero e proprio oggetto d'arredo, perché costruito con prestigiosi materiali come la **Pietra di Sorrento** e il marmo nero, e con la possibilità di personalizzare le **preziose finiture del mosaico**.

FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite particolari resistenze corazzate ideali per la cottura della pizza Napoletana
- Temperatura massima di esercizio è di 515°C (959°F)
- Controllori elettronici di temperatura separata tra cielo e platea
- Monitoraggio continuo della temperatura della camera di cottura
- Consumo medio orario di 6.5 kW/h

DOTAZIONE STANDARD

- Porta amovibile per chiusura bocca
- Piano di cottura in Biscotto di Sorrento ben illuminato tramite ausilio di doppie lampade alogene non in vista
- Retro, cielo e fianchi in refrattario
- Display TFT touch-screen da 5"
- Funzione accensione programmata settimanale
- Funzione Riscaldamento Rapido
- Funzione timer cottura evoluta
- Timer di cottura
- Funzione Partenza Posticipata
- Funzione Energy Saving con TECNOLOGIA ECO-POWER
- Funzione My Baking (fino a 99 ricette configurabili)
- Termostato di sicurezza
- Coibentazione camera con alto coefficiente isolante

STRUTTURA ESTERNA

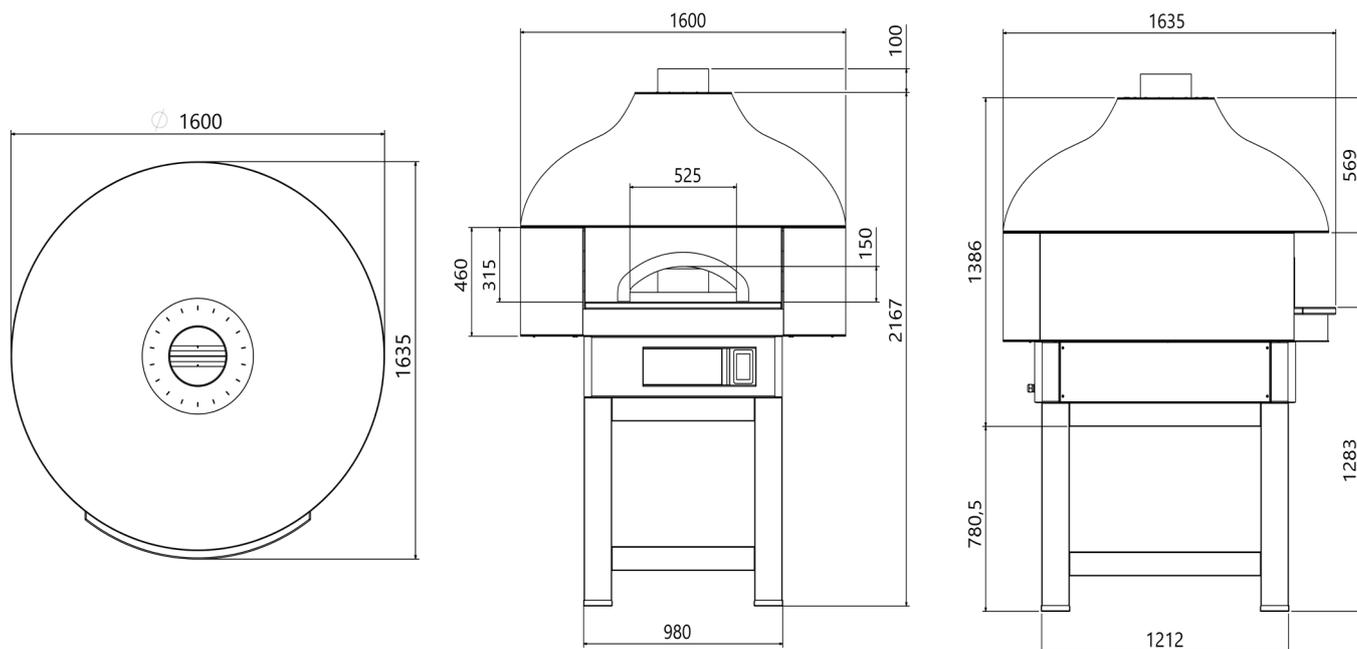
- Struttura realizzata in acciaio verniciata a polveri epossidiche ad alta temperatura
- Porta amovibile per chiusura bocca
- Piano di appoggio realizzato in Marmo Nero
- Pannello di controllo frontale a scomparsa tramite pannello scorrevole

STRUTTURA INTERNA

- Piano di cottura in Biscotto di Sorrento certificato
- Resistenze corazzate ad aria statica
- Doppia lampada alogena non in vista
- Piano di appoggio in marmo nero con trattamento alimentare
- Riduzione della dispersione del calore con TECNOLOGIA DI ISOLAMENTO "ISO MAX"
- Doppia coibentazione ad alta densità specifica ideale per alte temperature

OPTIONAL

- Colore e finitura di Mosaico e Resina personalizzabili
- Porta amovibile per chiusura bocca dotata di vetro ideale per lunghe cotture
- Programmi differenziati per pane e pizza
- Gestione dei cicli di temperatura ottimali per la panificazione
- Cappa motorizzata da 313 m3/h
- 4.0 Ready
- Supporto con sistema di sollevamento progettato ad hoc

**DIMENSIONI CAMERA**

Larghezza 930 mm
Profondità 945 mm
Altezza 180 mm

DIMENSIONI FORNO

Larghezza 1600 mm
Profondità 1635 mm
Altezza 1490 mm

DIMENSIONI SUPPORTO

Larghezza 980 mm
Profondità 1215 mm
Altezza 780 mm

DIMENSIONI FORNO + SUPPORTO

Larghezza 1600 mm
Profondità 1635 mm
Altezza 2270 mm

PESO FORNO

470 kg

PESO SUPPORTO

60 kg

CAPACITÀ PRODUZIONE

9 pizze da 30 cm

NUMERO TEGLIE

2 teglie da 60x40 mm
3 teglie da 30x60 mm

DATI ELETTRICI

Alimentazione standard
A.C. 400V 3N

Frequenza
50/60 Hz

Potenza massima assorbita
15,25 kW

Consumo medio orario*
6.5 kW/h

Cavo di allacciamento
tipo H07RN-F, sez. 5x6 mm²

* Dato soggetto a variazioni in base all'utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: TECNO A S.R.L. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione