



**Scheda tecnica**

misure int. camera		cm 105 x 105 x 25 h
tensioni		V. 400
tensione alternativa a richiesta		
fasi		3 + N
frequenza		50 Hz
potenza assorbita (camera)		Kw 11,6
- consumo di mantenimento temperatura		Kw/h 0,5
- consumo in produzione a metà potenza		Kw/h 4
- consumo in produzione a tutta potenza		Kw/h 8
larghezza		cm 160
profondità		cm 150
altezza		cm 200 cm 195 cm 190
peso (circa)		Kg 600 ca



*Diamante*

**Il nuovo forno elettrico  
personalizzabile  
AFFIDABILE  
e VELOCE**



FORNITALIA s.r.l.  
Sede Legale

via Tripoli, 86 - 47900 - Rimini (RN)

Uffici e Stabilimento

via Leontina Loc. Pianacci - 61010 Pietracuta di S. Leo (PU)

tel. +39 0541.923453 - fax +39 0541.923596

www.igfornitalia.com - info@igfornitalia.com





# La Pizza di sempre il Forno di domani

## Alti rendimenti Bassi consumi

Grazie alle sue caratteristiche **“Diamante”** consente un utilizzo semplice ed immediato. Un forno affidabile e di sicure prestazioni, con elevata produzione e ridotti consumi energetici.

**Tutti i vantaggi di un forno elettrico,  
ma con l'immagine di un vero forno a legna**

- La conformazione della bocca e l'ottima coibentazione del forno creano un perfetto isolamento termico, determinando una minima dispersione di calore. Queste caratteristiche permettono il mantenimento di temperature costanti (anche in stand-by) ed un cospicuo risparmio energetico.
- A 320° si ottiene la temperatura ottimale per la cottura con bassi consumi.
- In stand-by, quando il forno è inattivo, il sistema di mantenimento del calore permette una rapida ripresa della temperatura ideale per la cottura.
- L'assenza di sbalzi di temperatura, l'uniformità nella cottura e l'illuminazione ottimale rendono la gestione del forno **“Diamante”** semplice e immediata anche a pizzaioli e cuochi non esperti.
- L'elevata produttività consente di sfornare fino a **100 Pizze in un ora 70 Pizze con 1 euro di energia.**
- Il quadro di controllo del forno è completamente separato dalla zona cottura, ma agevole e con comandi di immediata configurazione.
- **“Diamante”** è dotato di una cappa aspirante di serie.



Pulsante elettrico di chiusura e apertura del forno

Quadro comandi elettronico con timer che consente di programmare l'accensione del forno in orario a scelta dell'utilizzatore (due orari memorizzabili).  
Mantenimento e controllo automatico delle seguenti temperature: cielo, platea e bilanciamento lato sinistro e lato destro della platea.  
Regolazione automatica del forno al 50% o 100% della potenza.

- Orologio con controllo automatico di accensione
- Controllo automatico camera di cottura (cielo)
- N°1 mezza potenza N°2 potenza piena (cielo)
- N°1 mezza potenza N°2 potenza piena (platea)
- Controllo automatico camera di cottura (platea)
- Accensione forno e lampade



## ...Proprio come un forno a legna...

Con **“Diamante”**, potrete scegliere o progettare il rivestimento più adatto e integrarlo perfettamente all'interno del Vostro ambiente, conferendo alla struttura l'aspetto di un vero forno a legna.

Il forno dispone di una base su ruote con l'applicazione quadro comandi e agganci per pannello inferiore. Il rivestimento della facciata viene proposto in quattro versioni.

- 1 - Arco e Mensola con pietra del Montefeltro (tipo marmo) e rivestimento in mattoncini.
- 2 - Arco e Mensola in mattoncini e rivestimento in Paladiana.
- 3 - Arco e Mensola con pietra del montefeltro e rivestimento neutro.
- 4 - Arco e Mensola in mattoncini e rivestimento neutro.

In tutti e quattro i modi, il forno mantiene la tipica immagine di un forno a legna all'interno di un ambiente accogliente. In alternativa il forno **“Diamante”** è predisposto ad una completa personalizzazione. E' infatti l'ideale per chi si avvale della consulenza estetica di architetti o interior designer che curano l'allestimento del Vostro ristorante o pizzeria.