DUO



Una potenza straordinaria in appena 196 cm.

Sicurezza: Doppia camera di cottura con accensioni indipendenti per non fermarsi mai

Versatilità: Cuoci due prodotti contemporaneamente, ciascuno alla sua temperatura perfetta e con precisione assoluta

Risparmio: Risparmia energia nei giorni più tranquilli, accendendo solo un lato. Quando il lavoro si intensifica sprigiona tutta la potenza e affronta ogni sfida

Extraordinary strength within a mere 196 cm.

Safety: Dual cooking chamber with independent ignitions to ensure continuous operation.

Versatility: Prepare two items simultaneously, each at its optimal temperature and with complete accuracy.

Savings: Conserve energy on quieter days by activating only one side. As the workload increases, harness full power to address every challenge.

APPROVATO VERA PIZZA Napoletana APPROVED

Caratteristiche tecniche

• Suolo camera di cottura in mattone d' argilla del tipo del tipo " Biscotto di Sorrento " da 45 mm.di spessore
•Cielo camera di cottura, unico sul mercato, in mattoni refrattari di mm. 40 di spessore scanalati per alloggio resistenze con porzione a vista
• Indipendenza di accensione resistenze del suolo e del cielo
• Termoregolazione elettronica di massima precisione della temperatura in camera
• Temporizzatore programmabile elettronico
• Timer elettronico per l'accensione a tempo
• Resistori a spirale in nichelcromo nudo 80/20 distesi a mano con stesura a potenza differenziata
• Isolamento termico in lana di roccia ad alta coibentazione
• Doppia scheda elettronica di controllo per il risparmio energetico inserita frontalmente " a scomparsa " con connessione WI-FI per la gestione da remoto (IZ-Smart)

Technical specifications

• Cooking chamber floor constructed from 45 mm thick "Sorrento Biscuit" type clay brick.
•The cooking chamber ceiling, unparalleled in the market, is constructed from 40 mm thick refractory bricks, featuring grooves designed to accommodate resistors with a visible portion.
• Independence of ignition concerning ground and ceiling resistances
• Optimal precision electronic temperature regulation within the chamber
• Electronic timer for programmable activation
Hand-rolled 80/20 bare nickel-chrome spiral resistors featuring distinct power distribution.
• Superior insulating rock wool thermal insulation
• Dual electronic control board for energy efficiency, seamlessly integrated at the front with a WI-FI connection for remote management (IZ-Smart)

OPTIONAL

•Incisione del logo/nome sulla fascia in rame
• Verniciatura lamiere e/o frontale in rame con colorazioni RAL a scelta
• Esecuzione di voltaggi differenti

OPTIONAL

•Engraving of logo/name on copper band
• Coating of sheet metal and/or copper facade in RAL colors of your preference
• Operating at various voltages

IZZO NeapolitanPizzaOven

DUO

Scheda Tecnica/ Data Sheet



Dimensioni esterne
- Larghezza 196cm.
- Profondità 135 cm. (+30 cm. davanzale marmo SMONTABILE)
- Altezza 183 cm

Dimensioni interne
- Larghezza 74,5 cm.
- Profondità 113 cm
- Altezza 16 cm.

×2

Capacità
- 6 pizze diametro 33 cm.

×2

Alimentazione
- 380-415 V3N
- Optional V 230 3

×2

Potenza
- Potenza max 13.300 watt
- Consumo medio 8,5 kw./h.

×2

Peso
- 890 kg.

External dimensions
- Width: 196 cm.
- Depth 135 cm. (+30 cm removable marble sill)
- Height 183 cm

Internal dimensions
- Width 74.5 cm.
- Depth 113 cm
- Height: 16 cm.

×2

Capacity
- 6 pizzas, diameter 33 cm.

×2

Diet
- 380-415 V3N
- Optional V 230 3

×2

Power
- Maximum power 13,300 watts
- Average consumption: 8.5 kWh.

×2

Weight
- 890 kg.

DUO

Izzo forni srl - via Vincenzo De Giaxa 12/A Email: info@izzoforni.it - www.izzoforni.it

IZZO® NEAPOLITANPIZZAOVEN