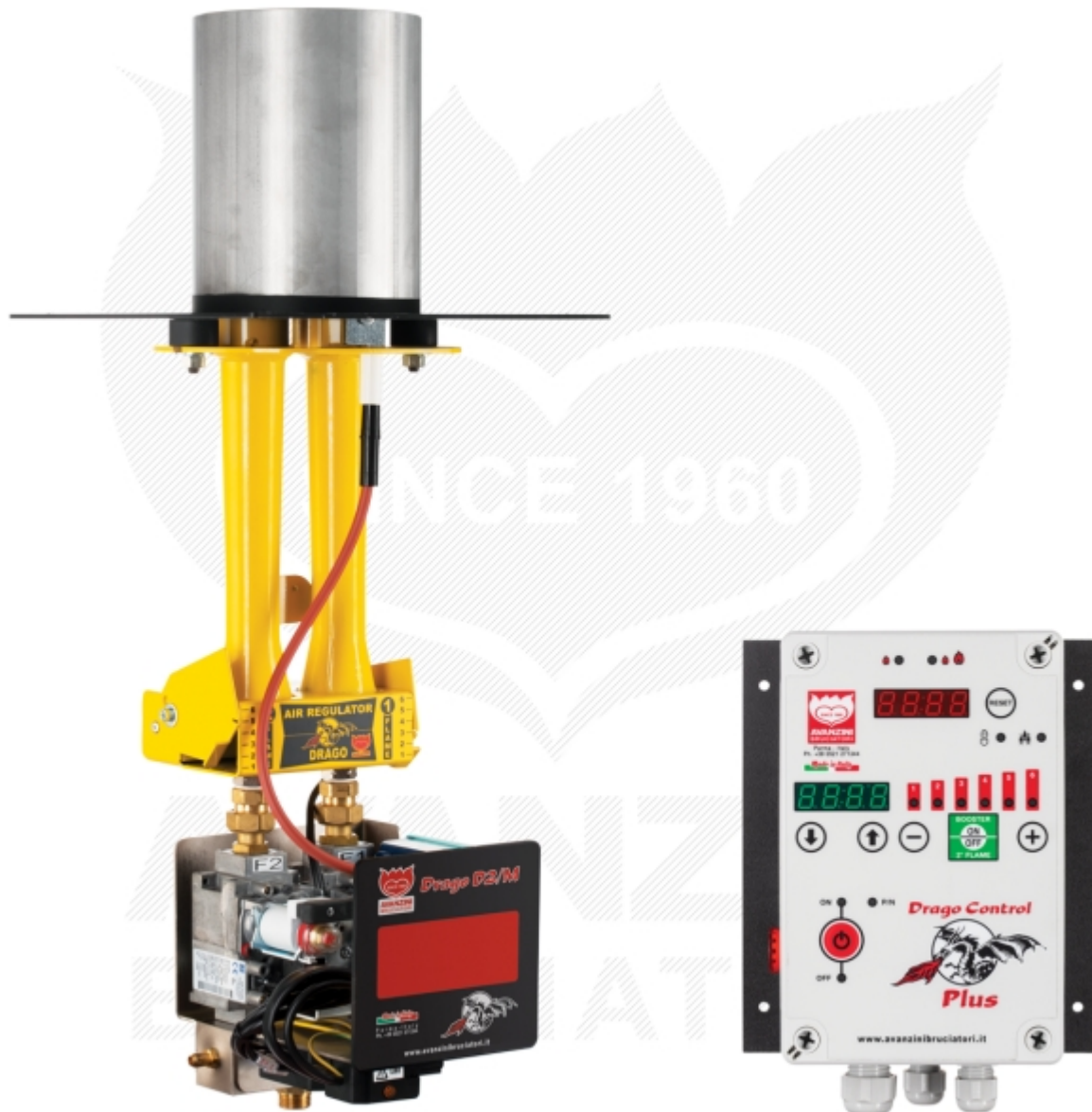


## Drago D2/M



Ideal für Holzöfen mit einem Innendurchmesser von 115 bis 160 cm.

Er wird nach Maß entsprechend der Ofenhöhe konstruiert. Im Ofenboden muss eine Bohrung mit Ø 150 mm hergestellt werden, in die der Flansch mit dem Rohr aus hitzebeständigem Stahl eingesetzt wird. Es ragt um ca. 2-3 cm aus der Backebene hervor, um den Brenner zu schützen.

**Drago D2/M** ist mit weltweit zertifizierten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, er verfügt über 2 Magnetventile mit doppelter Gasdichtung, davon eins vom Typ On/Off für die kleine Flamme und ein modulierendes für die große Flamme, sowie eine Steuereinheit für die Zündung und Flammenkontrolle, die das Prinzip der Ionisierung nutzt. Dieses System garantiert die höchste Sicherheit, die heute im Handel zu finden ist.

**Drago D2/M** mit zwei Flammen ist die Weiterentwicklung des Drago D2. Der Brenner funktioniert mit kleiner und großer Flamme, und die Verbrennungsluft kann unabhängig für jede Flamme eingestellt werden, um maximale Helligkeit zu erreichen. Dazu kommt die Möglichkeit, die Intensität der großen Flamme in 6 verschiedenen Leistungsstufen einzustellen. Dazu dient das praktische Tastenfeld mit 6 LED. So kann man dem wechselnden Wärmebedarf im Laufe eines Arbeitstages entgegenkommen, die Ofenbedienung wird maximal vereinfacht und ermöglicht eine spürbare Brennstoffeinsparung.

Die Steuertafel ist die NEUE Drago Control PLUS, eine hoch entwickelte Steuereinheit, die für die Temperatursteuerung in Bezug auf die technischen Eigenschaften der Holzöfen hergestellt wurde. Die Bedienung ist intuitiv und einfach, sie vermeidet ein Verbrennen der Pizzen und garantiert außerdem konstante Produktionsqualität und eine spürbare Brennstoffeinsparung. Am roten Display kann man zu jedem Zeitpunkt die Ofeninnentemperatur kontrollieren, am grünen Display wird die eingestellte Backtemperatur geprüft und ganz einfach verstellt. Drago Control Plus hat auch die BOOSTER-Funktion für die große Flamme speziell für Pizzabäcker, die neapolitanische Pizza backen: Damit kann der Ofen für eine bestimmte Zeit vorgeheizt werden, bevor die Pizza hineingeschoben wird, und das Abschalten erfolgt automatisch.

- Man kann die große Flamme manuell auf 6 Leistungsstufen erhöhen oder verringern.
- Die Displays können die Temperatur in Grad C° oder Grad F° anzeigen.
- Es gibt die Möglichkeit, den Brenner unabhängig von der eingestellten Temperatur auf kleiner Flamme zu blockieren.
- BOOSTER-Funktion für einen zeitgesteuerten Betrieb mit großer Flamme mit einem Countdown bis zum automatischen Abschalten.
- Maximal einstellbare Backtemperatur über 500°
- An der Vorderseite der Kontrolleinheit sind alle Tasten in die Steuertafel integriert.

