



Forno a gas per pizza h42111

Forno per pizza con funzionamento a gas naturale o GPL. Potenza 16.1 kW. Camera di cottura con fondo in pietra refrattaria. Capacità: pizza diametro 30 cm.

Forno per pizza con funzionamento a gas ideale per cuocere pizze e focacce di diametro 30 cm,

Il funzionamento a gas permette un risparmio economico nonché la possibilità di raggiungere velocemente elevate temperature.

La camera di cottura presenta il fondo in pietra refrattaria ed isolamento interno con lana di roccia che garantiscono una cottura professionale della pizza.

La struttura esterna è invece realizzata in acciaio inossidabile.

Il forno è dotato di elettrovalvola di sicurezza ed accensione elettrica.

L'illuminazione interna ed il termometro digitale permettono di monitorare la cottura.

Il forno è caratterizzato anche per la sua struttura modulare che permette di impilare più camere di cottura.

Caratteristiche tecniche:

- Funzionamento: gas naturale o GPL
- Dimensioni esterne: 107 x 96 x 53 cm
- Dimensioni interne: 61.5 x 61.5 x 14.8 cm
- Elettrovalvola di sicurezza e accensione elettrica
- Camera di cottura con fondo in pietra refrattaria
- Isolamento interno con lana di roccia
- Illuminazione interna e termometro digitale
- Interruttore on / off
- Struttura esterna in acciaio inossidabile
- Sistema modulare impilabile
- Potenza: 16.1 kW
- Peso: 125 Kg

- **Tipologia** a gas
- **Potenza** 16.1 kw



Forno a gas per pizza h42111

Forno a gas per pizza h42111

Tipologia: a gas
Potenza: 16.1 kw

