



Forno a gas per pizzeria h0987

Forno a gas per pizzeria con rivestimento in acciaio inox, illuminazione interna e termostato digitale. Disponibile in varie dimensioni

Forno a gas professionale per la cottura di pizze, focacce, panini e snack vari. Disponibile in 3 versioni. Rivestimento in acciaio inox. Piano di cottura realizzato in materiale refrattario. Isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia. Porte con vetro d'ispezione in pyrex.

Caratteristiche tecniche:

- rivestimento in acciaio inox
- piano di cottura in materiale refrattario
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia
- porte con vetro
- illuminazione interna
- termostato digitale
- accensione con piezoelettrico
- alimentazione a metano
- dotazione kit GPL
- temperatura di lavoro: 0 ÷ 450 °C

Modelli disponibili:

- 1 camera, 13,9 Kw, dimensioni totali 100 x 84 x 47 h cm, dimensioni camera di cottura: 62 x 62 x 15,5 h cm
- 1 camera, 18 kw, dimensioni totali 100 x 114 x 47 h cm, dimensioni camera di cottura: 62 x 92 x 15,5 h cm
- 1 camera, 24,5 kw, dimensioni totali 130x 114 x 47 h cm, dimensioni camera di cottura: 92 x 92 x 15,5 h cm

INFORMAZIONI

- Tipologia a gas