



Forno da pizzeria a camera doppia 17,76 Kw h204_08

Forno per pizze con camera doppia. Funzionamento elettrico. Dimensioni esterne: L. 113 x P. 136 x h. 83 cm.

Il forno elettrico a due camere di cottura è la scelta migliore per locali come pizzerie, pub o bistrot che necessitano di cuocere più pizze contemporaneamente. Dotato di pratica maniglia ergonomica e n. 2 camere di altezza 15 cm ciascuna, capaci di ospitare 6 pizze di dimensioni Ø 30/34 cm ognuna, per un totale di 12 pizze. Internamente le camere sono dotate di illuminazione. L'intera struttura risulta essere robusta e resistente, realizzata in acciaio inox. Design, qualità e resistenza totalmente Made in Italy.

Caratteristiche tecniche:

- Numero camere: 2
- Dimensioni esterne totali: L. 113 x P. 136 x h. 83 cm
- Capacità pizze per singola camera: 6 x Ø 30/34 cm
- Peso: 234,5 kg circa
- Potenza totale: 17,76 Kw
- Temperatura massima: 450 °C
- Alimentazione: 400 V - 50/60 Hz
- Fasi: 3N+T Ph
- Superficie di cottura: 70 x 105 cm
- Altezza camera: 15 cm
- Materiale: acciaio inox
- Maniglia ergonomica
- Facile utilizzo

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Tipologia elettrico**

- n camere 2
- Potenza 17,76 Kw



Forno da pizzeria a camera doppia 17,76 Kw h204_08



Forno da pizzeria
a camera doppia
17,76 Kw h204_08

Tipologia: elettrico
N camere: 2
Potenza: 17,76 Kw

