



Forno elettrico per pizza h20402

Forno dotato di piano cottura in pietra refrattaria. Temperatura: max 450°C.

Forno compatto, pratico e funzionale dotato di piano cottura in pietra refrattaria ideale per pizze e prodotti di panificazione.

Il forno è dotato di un telaio e porta inox con vetro e maniglia, luce camera e sono isolati termicamente mediante un materassino.

Il forno da pizza ideale per snak bar, birrerie, ristoranti, brasserie e fast food raggiunge la temperatura di 430°C molto rapidamente.

Caratteristiche tecniche:

- Temperatura: max 450 °C
- Alimentazione: Volt 230 1 Ph
- Dimensione camera interna: lunghezza 35 cm, profondità 35, altezza 8,5 cm
- Dimensioni esterne: lunghezza 58 cm, profondità 49 cm, altezza 27 cm (forno due camere altezza 47 cm).

Il forno è disponibile in due versioni:

- monocamera con potenza 2,20 kW, peso 35 Kg, volume 0,15 m³.
- bicamera con potenza 4,40 kW, peso 35 68 Kg, volume 0,21 m³.

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **Garanzia** 1 anno



Forno elettrico per pizza h20402

Tipologia: elettrico
Garanzia: 1 anno