



Forno elettrico per pizza h29002

Forno per pizze a due camere dotato di maniglie ergonomiche, vetro temperato panoramico e illuminazione alogena. Potenza: 8,4 kW. Temperatura da 50 a 500°C.

Forno per pizza a due camere ideale per la cottura di 8 pizze da Ø 300 mm oppure due pizze da 600 x 400 mm. Attrezzatura professionale, dal design semplice ed innovativo, ideale per bar, ristoranti, bistrot, pub, pizzerie e gastronomia. Forno elettrico per pizza realizzato in acciaio inox con temperatura regolabile da 50° a 500°C. e con impianto elettrico a bassa tensione nel rispetto dei requisiti di sicurezza delle Direttive Europee.

Caratteristiche tecniche:

- Temperatura: 50-500°C
- Capacità cottura pizza: 8 pizze da Ø 300 mm
- Capacità cottura teglia: 2 pizze da 600 x 400 mm
- Controllo cielo/platea: indipendente
- Illuminazione alogena interna
- Porta bilanciata
- Pannello comandi auto-esplicativo
- Pratiche maniglie ergonomiche
- Vetro temperato panoramico
- Pietra refrattaria platea
- Termometro analogico
- Alimentazione: 400V/50Hz -3Ph+N
- Potenza massima assorbita: 8,4 kW
- Dimensioni esterne: L.900x P.735 x h.750 mm
- Dimensioni camere: L.610 x P.610 x h.140 mm
- Peso netto: 168 Kg

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **Garanzia** 1 anno
- **n camere** 2
- **Potenza** 8,4 kw