

**HOLITY.COM**

Forno elettrico per pizze 1 camera h204_10

Forno dotato di camera singola con porta apribile dal basso verso l'alto. Funzionamento elettrico. Temperatura massima: 450 °C.

Forno elettrico ideale per pizzerie, bistrot, ristoranti munito di camera singola con la porta che si apre dal basso verso l'alto. Perfetto per il posizionamento in locali che necessitano di attrezzature performanti e di qualità, per cuocere le pizze in tempi rapidi e al meglio. Questo modello ha una capacità di 4 pizze di diametro 30/34 cm circa. La struttura del forno è realizzata completamente in Italia, in acciaio inox. Dotato di maniglia e luce interna.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inox
- Camera singola
- Capacità pizze: 4 x Ø 30/34 cm
- Potenza totale: 6,6 Kw
- Alimentazione: 400 V/ 3Ph + N + T
- Frequenza: 50/60 Hz
- Temperatura massima: 450 °C
- Superficie cottura: 70 x 70 cm
- Altezza camera: 15 cm
- Dimensioni esterne: L. 113 x P. 101 x h. 51 cm
- Peso: circa 129,4 kg
- Made in Italy

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **n camere** 1
- **Potenza** 6,6 kw

Forno elettrico per pizze 1 camera h204_10

Forno elettrico per pizze 1 camera h204_10

Tipologia: elettrico

N camere: 1

Potenza: 6,6 kw

