



Forno elettrico per pizze h110_119

Forno per pizze elettrico. Materiale: acciaio inox. Temperatura regolabile da 50°C a 400°C.

Forno per pizze ad una camera, perfetto per rosticcerie, tavole calde e pizzerie. Realizzato in acciaio inox e dotato di una camera con fondo in pietra refrattaria. Provvisto di termostato regolabile e pulsante on/off per assicurare un facile utilizzo.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L57.5 x P53.6 x H27.4 cm
- Dimensioni camera: L41 x P37 x H9 cm
- Fondo in pietra refrattaria di 13.5 mm di spessore
- Termostato regolabile
- Pulsante ON/OFF
- Temperatura da 50°C a 400°C
- Potenza: 2.000 W / 230 V
- Peso: 22,9 Kg

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **n camere** 1
- **Potenza** 2 kW

Forno elettrico per pizze h110_119



Forno elettrico per pizze h110_119

Tipologia: elettrico

N camere: 1

Potenza: 2 kW