



Forno elettrico per pizzeria h0985

Forno elettrico professionale per pizzeria in acciaio inox. Disponibile in diverse versioni.

Forno elettrico professionale per la cottura di pizze, focacce, panini e snack vari. Disponibile in 3 versioni. Rivestimento in acciaio inox. isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia. Porte con vetro d'ispezione in pyrex

Caratteristiche tecniche:

- rivestimento inox
- isolamento termico
- porte con vetro di ispezione in pirex

Modello 1 camera 2 termostati

- 1 camera
- 2 termostati
- potenza: 2,2 kw
- alimentazione: 230V/1n/50-60Hz
- assorbimento: 9,5 A
- temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- dimensi camera cottura: 40,5 x 40,5 x 11 h cm
- dimensioni forno: 55,5 x 46x 29 h cm

Modello 2 camere 4 termostati

- 2 camere
- 4 termostati
- potenza: 4,4 kw
- alimentazione: 230V/1N/50-60Hz 230-400V/3-3N/50-60Hz
- assorbimento: 19A (230V/1N) 9,6A (400V/3N)
- dimensi camera cottura: 40,5 x 40,5 x 11 h cm
- dimensioni forno: 55,5 x 46 x 53 h cm

Modello 2 camere 3 termostati

- 2 camere
- 3 termostati 78x60x53 cm
- potenza: 6 kw
- assorbimento: 27A (230V/1N) 9A (400V/3N)
- dimensi camera cottura: 50 x 50 x 11 h cm
- dimensioni forno: 78 x 60 x 53 h cm

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Forno elettrico per
pizzeria h0985

Tipologia: elettrico