



Forno elettrico per pizzeria h0988

Forno professionale elettrico per pizzeria in acciaio inox, disponibile a 1 e 2 camere. Illuminazione interna e porte in vetro
Forno elettrico professionale per la cottura di pizze, focacce, panini e snack vari. Disponibile a 1 e a 2 camere. Rivestimento frontale inox. Piano di cottura realizzato in materiale refrattario. Isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia. Porte con vetro di ispezione in pyrex. Illuminazione interna. 2 termostati per ogni camera.

Caratteristiche tecniche:

- rivestimento inox
- piano di cottura in materiale refrattario
- isolamento termico
- porte in vetro
- illuminazione interna
- Alimentazione elettrica: 230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz
- Temperatura di lavoro: 50 - 500°

Modelli disponibili:

- 1 camera, potenza 4,2 kw, dimensioni totali 90 x 78,5 x 42 h cm, dimensioni camera di cottura: 66 x 66 x 14 h cm
- 2 camere, potenza 8,4 kw, dimensioni totali 90 x 78,5 x 75 h cm, dimensioni camera di cottura: 66 x 66 x 14 h cm
- 1 camera, potenza 7,2 kw, dimensioni totali 90 x 108 x 42 h cm, dimensioni camera di cottura: 66 x 99,5 x 14 h cm
- 2 camere, potenza 14,4 kw, dimensioni totali 90 x 108 x 75 h cm, dimensioni camera di cottura: 66 x 99,5 x 14 h cm

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico