



Forno elettrico per pizzeria h0990

Forno elettrico professionale ideale per la cottura di pizze e focacce. Rivestimento inox. Disponibile a 1 o 2 camere e in diverse dimensioni

Cerchi un **forno elettrico** per la tua pizzeria che sia professionale, semplice da usare e di lunga durata. Il forno h0990 è quello che fa per te: rivestimento in inox, 2 termostati per ogni camera, illuminazione interna e porta in vetro.

Caratteristiche tecniche:

- **rivestimento frontale inox**
- piano di cottura refrattario
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia
- porte in vetro di ispezione in pirex
- pirometri
- **illuminazione interna**
- 2 termostati per ogni camera
- alimentazione: 230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz
- temperatura di lavoro: 50 ÷ 500 °C

Modelli disponibili

- 1 camera, 6 kw, dimensioni camera cottura: 72 x 72 x 14 h cm, dimensioni totali: 101 x 85 x 42 h cm
- 2 camere, 12 kw, dimensioni camera cottura: 72 x 72 x 14 h cm, dimensioni totali: 101 x 85 x 75 h cm
- 1 camere, 9 kw, dimensioni camera cottura: 72 x 108 x 14 h cm, dimensioni totali: 101 x 121 x 42 h cm
- 2 camere, 18 kw, dimensioni camera cottura: 72 x 108 x 14 h cm, dimensioni totali: 101 x 121 x 75 h cm

INFORMAZIONI

- **Tipologia elettrico**