



Forno elettrico per pizzeria h14710

Forno elettrico a due camere di cottura per pizzeria con piano di cottura in refrattario. Temperatura massima raggiungibile 450 °C

Forno elettrico per pizzeria a due camere di cottura di facile utilizzo.

Costruzione esterna:

Struttura frontale realizzata in lamiera d'acciaio inox piegata

- Pannellature del forno realizzate in lamiera preverniciata
- Sportello in acciaio inox a battente incernierato in basso
- Vetro in cristallo temperato
- Quadro comandi posizionato sul fronte destro
- Scarico vapori in lamiera d'acciaio inox
- Dimensioni: 132 x 140 x 66 cm (L x P x H)
- Peso: 282 kg

Costruzione interna:

- Piano di cottura in refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata
- Isolamento termico in lana di roccia

Funzionamento:

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate
- Controllo delle resistenze separato tramite termostati
- Temperatura massima raggiungibile 450 °C
- Rilievo continuo della temperatura tramite indicatore munito di sonda

Dotazione standard:

- Illuminazione ottenuta tramite lampada alogena
- Alimentazione standard: A.C. V400 3N
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza max: 23,1 kW

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **n camere** 2
- **Potenza** 23.1 kw