



Forno elettrico per pizzerie 1 camera h204_13

Forno con funzionamento elettrico in acciaio inox. Gestione autonoma delle temperature di esercizio per cielo e platea.

Forno elettrico ideale per la cottura di pizze all'interno di pizzerie, ristoranti, pub, snack bar. Si contraddistingue per la gestione autonoma e indipendente della temperatura del cielo e della platea, tramite cui si può calibrare e controllare in modo ottimale la cottura dei prodotti. Totalmente Made in Italy, ha una struttura in acciaio inox, contraddistinta per il suo design curato e la sua funzionalità. Completo di vetro-porta che consente di controllare lo stato della cottura in ogni fase. Capacità 4 pizze Ø 30/34 cm.

Caratteristiche tecniche:

- Meccanico
- Materiale struttura: acciaio inox
- Made in Italy
- Capacità pizze: 4 x Ø 30/34 cm
- Dimensioni esterne totali: L. 99 x P. 92 x h. 38 cm
- Temperatura massima: 450 °C
- Potenza totale: 5,6 Kw
- Voltaggio: 400 V
- Fasi: 3N+T Ph
- Frequenza: 50/60 Hz
- Superficie di cottura: 70 x 70 cm
- Altezza camera: 15 cm
- Peso: 74 kg
- Vetro-porta
- Gestione autonoma delle due temperature di esercizio per cielo e platea

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **n camere** 1
- **Potenza** 5,6 kW

Forno elettrico per pizzerie 1 camera h204_13

Tipologia: elettrico

N camere: 1

Potenza: 5,6 kW

