



Forno elettrico pizza ad 1 camera di cottura h204_14

Forno per pizze con funzionamento elettrico e gestione autonoma delle temperature di cielo e platea. Capacità pizze: 6 x Ø 30/34 cm.

Forno elettrico in acciaio inox pratico, solido e funzionale con vetro-porta per controllare lo stato di cottura in ogni fase. Dotato di una camera di cottura singola, con superficie 70 x 105 cm e altezza 15 cm. Può raggiungere una temperatura massima di 450° per tutte le esigenze di cottura. La sua caratteristica principale è data dalla possibilità di gestire in maniera autonoma e indipendente le temperature del cielo e della platea, calibrando la cottura dei prodotti in modo ottimale.

Caratteristiche tecniche:

- Realizzato in Italia
- Materiale: acciaio inox
- Capacità pizze: 6 x Ø 30/34 cm
- Temperatura massima: 450°C
- Gestione indipendente delle due temperature di platea e cielo
- Vetro-porta per il monitoraggio dello stato di cottura
- Potenza totale: 7,30 Kw
- Alimentazione: 400 V /3 Ph + N + T
- Frequenza: 50/60 Hz
- Superficie di cottura: 70 x 105 cm
- Altezza camera: 15 cm
- Dimensioni esterne: L. 99 x P. 127 x h. 38 cm
- Peso: circa 97 kg

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **n camere** 1
- **Potenza** 7,30 Kw

Forno elettrico pizza ad 1 camera di cottura h204_14

Forno elettrico pizza ad 1 camera di cottura h204_14

Tipologia: elettrico

N camere: 1

Potenza: 7,30 Kw

