



Forno per pizza a una camera h29001

Forno elettrico per pizza con regolazione indipendente cielo e platea. Dotato di maniglia ergonomica e illuminazione alogena interna. Temperatura: 50-500°C.

Forno per pizza, dal design innovativo, ideale per pizzerie, gastronomie, ristoranti e snack bar. Attrezzatura realizzato in acciaio inox con tavole in pietra refrattaria. La gestione delle varie fasi di cottura sono facilitate da illuminazione con lampada alogena incassata e protetta e da un vetro temperato di grandi dimensioni della porta. L'ottimo risultato di cottura è ottenuto dalla temperatura regolabile da 50° a 500°C riscontrabile su appositi termometri analogici.

Caratteristiche tecniche:

- Temperatura: 50-500°C
- Capacità cottura pizza: 4 pizze da Ø 300 mm
- Capacità cottura teglia: 1 pizza da 600 x 400 mm
- Controllo cielo/platea: indipendente
- Illuminazione alogena interna
- Porta bilanciata
- Pannello comandi auto-esplicativo
- Pratica maniglia ergonomica
- Vetro temperato panoramico
- Pietra refrattaria platea
- Termometro analogico
- Alimentazione: 400V/50Hz -3Ph+N
- Potenza massima assorbita: 4,2 kW
- Dimensioni esterne: L.900x P.735 x h.420 mm
- Dimensioni camere: L.610 x P.610 x h.140 mm
- Peso netto: 98 Kg

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **Garanzia** 1 anno
- **n camere** 1
- **Potenza** 4,2 kw