



Forno per pizze a due camere h29004

Forno elettrico adatto per pizze con Ø 360 mm dotato di vetro temperato e illuminazione alogena interna. Potenza: 12,00 kW. Temperatura: da 50 a 500°C.

Forno per pizza semplice e funzionale ideale per pizzerie, bistrot, pub, ristoranti, snack bar e gastronomia. Struttura robusta realizzata in acciaio inox dotata di vetro temperato panoramico e maniglie ergonomiche. La particolare coibentazione, la singolare configurazione della barriera termica della camera di cottura e il controllo indipendente delle temperature cielo/platea portano ad un significativo risparmio energetico. La temperatura è regolabile da 50° a 500°C riscontrabili su appositi termometri analogici.

Caratteristiche tecniche:

- Temperatura: 50-500°C
- Capacità cottura pizza: 8 pizze da Ø 360 mm
- Capacità cottura teglia: 2 pizza da 600 x 400 mm
- Controllo cielo/platea: indipendente
- Illuminazione alogena interna
- Porta bilanciata
- Pannello comandi auto-esplicativo
- Pratiche maniglie ergonomiche
- Vetro temperato panoramico
- Pietra refrattaria platea
- Termometro analogico
- Alimentazione: 400V/50Hz -3Ph+N
- Potenza massima assorbita: 12,00 kW
- Dimensioni esterne: L.1010 x P.850 x h.750 mm
- Dimensioni camere: L.720 x P.720 x h.140 mm
- Peso netto: 205 Kg

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **Garanzia** 1 anno
- **n camere** 2
- **Potenza** 12 kw