

**HOLITY.COM**

Forno per pizze con una camera di cottura h220161

Forno elettrico per pizze rivestito in lamiera di acciaio. Predisposto per la cottura di 4 pizze con diametro Ø 30 cm. Potenza: 4,2 Kw

Forno in lamiera di acciaio ideale per cucinare pizze e focacce con facilità e professionalità grazie alla presenza di mattoni di pietra a prova di fuoco.

Permette di realizzare 4 pizze da diametro di Ø 30 cm e raggiunge una temperatura di 400 ° C . La potenza assorbita è di 4,2 kW

La camera di cottura di dimensioni L 610mm x P 610 mm x H 140 mm presenta anche illuminazione interna.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni totali: L 890 x P 880 x H 430 mm
- Camera di cottura: L 610 mm x P 610 mm x H 140 mm
- Ideale per 4 pizze con formato Ø 30 cm
- Temperatura: 400 ° C
- Potenza di assorbita: 4,2 kW
- Peso: 68 Kg

INFORMAZIONI

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



Forno per pizze con una camera di cottura h220161

Tipologia: elettrico

Garanzia: 1 anno

N camere: 1

Potenza: 4,2 kw