



Forno per pizze funzionamento elettrico h204_15

Forno per cottura 6 pizze Ø 30/34 cm, con gestione autonoma della temperatura di cielo e platea. Potenza: 9,90Kw.

Funzionalità, semplicità e praticità contraddistinguono il forno elettrico ad 1 camera di cottura, con capacità 6 pizze Ø 30/34 cm. I controlli meccanici consentono una perfetta personalizzazione delle temperature del cielo e della platea e la porta con vetro permette di controllare tutte le fasi della cottura. La temperatura massima raggiungibile è di 450°C. La struttura è realizzata in acciaio inox, con lunghezza 134 cm, profondità 92 cm e altezza 38 cm. La camera di cottura è alta 15 cm mentre le dimensioni della superficie di cottura sono di 105x70 cm.

Caratteristiche tecniche:

- Monocamera
- Temperatura massima: 450 °C
- Dimensioni esterne: L. 134 x P. 92 x h. 38 cm
- Materiale struttura: acciaio inox
- Capacità pizze: 6 x Ø 30/34 cm
- Potenza totale: 9,90 Kw
- Alimentazione: 400 V / 3N+T PH - 50/60 Hz
- Dimensioni superficie di cottura: 105 x 70 cm
- Altezza camera: 15 cm
- Peso: circa 97 kg
- Vetro-porta
- Controlli meccanici
- Gestione autonoma temperatura cielo e platea
- Made in Italy

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **n camere** 1
- **Potenza** 9,90 Kw

Forno per pizze funzionamento elettrico h204_15

Forno per pizze funzionamento elettrico h204_15

Tipologia: elettrico

N camere: 1

Potenza: 9,90 Kw

