



Forno pizza a tunnel h204_04

Forno per pizza a tunnel. Temperatura max: 350°. Potenza: 5.6 kw.

Forno per pizze a tunnel, ideale per la ristorazione veloce dove gli spazi risultano ristretti e la velocità di preparazione è tra i principali requisiti da avere. Consente la cottura di pizza fresca o surgelata ed è adatto anche per riscaldare pietanze di vario genere quali panini, bruschette, toast e focacce. Costituito da una struttura in acciaio inox dotata di nastro trasportatore in acciaio inox e vassoio di raccolta. Facile ed intuitivo nell'utilizzo grazie alla presenza di una manopola per la regolazione della velocità del nastro trasportatore e due termostati per la regolazione della temperatura della parte inferiore e superiore del forno. In grado di assicurare delle ottime prestazioni grazie alla velocità di cottura ed alla possibilità di riscaldare contemporaneamente più pietanze

Caratteristiche tecniche:

- Larghezza nastro trasportatore: 38 cm
- Velocità nastro trasportatore: 0' 30" - 14 MAX
- Temperatura massima: 350°C
- Potenza: 5.6 kw
- Voltaggio: 400 V
- Fasi/PH: 3N+T
- Frequenza: 50 Hz
- Dimensioni superficie di cottura: 38 x 45 cm
- Altezza camera: 7.5 cm
- Dimensioni esterne: L.121 x P.66 x h.35 cm
- Peso: 41 kg

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **Potenza** 5,6 kW



Forno pizza a tunnel h204_04

Tipologia: elettrico

Potenza: 5,6 kW