



Forno professionale a due camere h21586

Forno elettrico a due camere ideale per pizze con Ø max. di 33 cm. Temperatura: +50 / +320°C. Dimensioni: L.53 x P.43 x H.52 cm. Isolamento: lana di roccia.

Forno per pizze elettrico particolarmente indicato per snack bar, ristoranti, fast food, brasserie e paninoteche. Apparecchiatura professionale pratica e funzionale ideale per la preparazione di pizze e prodotti di panificazione. Il fornello elettrico dispone di due camere di cottura con isolamento termico mediante rivestimenti in lana di roccia.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni esterne: L.530 x P.430 x H. 520 mm
- Dimensioni interne: 2 x L.350 x P.350 x H. 110 mm
- Ideale per due pizze max. Ø 33 cm
- Temperatura: +50 / +320°C
- Parte inferiore e parte superiore regolabili separatamente
- Potenza: 2 x 2.5 kW
- Isolamento lana di roccia
- Alimentazione: 230 V/ 1 Ph
- Peso: 54 Kg

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **Garanzia** 2 anni
- **n camere** 2
- **Potenza** 2 x 2500 W