



Forno professionale per pizza h220163

Il Forno elettrico per pizza ad isolamento interno con lana di roccia è ideale per la cottura di 4 pizze da Ø 25 cm. Temperatura fino a 450°C e potenza di 4kW.

Il forno per pizza professionale h220163 rivestito in lamiera d'acciaio verniciato, è ideale per ristoranti, pizzerie e bar.

L'isolamento interno con lana di roccia, permette di cuocere contemporaneamente ed in maniera professionale, 4 pizze ognuna dal diametro di 25 cm.

Il forno h220163 ad una camera di cottura con illuminazione interna, raggiunge una temperatura di 450°C ed una potenza di 4Kw.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni forno: L800 x P750 x H360mm
- Dimensioni camera di cottura: L505 x P530 x H110mm
- Ideale per la cottura di 4 pizze Ø 25 cm
- Isolamento interno con lana di roccia
- Temperatura: 450°C
- Potenza: 4 kW
- Peso: 44.6 Kg

INFORMAZIONI

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



HOLITY.COM



Forno professionale per pizza h220163

Tipologia: elettrico

Garanzia: 1 anno

N camere: 1

Potenza: 4 kw