



Forno professionale per pizzeria h29902

Forno elettrico per pizzeria a controllo meccanico dotato di piano di cottura in refrattario. Numero camere: 2. Dimensioni camere: 61 x 66 x h.14 cm.

Forno per pizza ideale per pizzerie, bistrot, tavole calde e pub; ideale per la cottura di pizze, piadine e focacce. Struttura frontale realizzata in lamiera d'acciaio inox piegata con sportello a battente completo di vetro in cristallo temperato. Il forno elettrico con illuminazione interna tramite lampada alogena e dispone di resistenze corazzate nel cielo e nella platea, indipendenti per ciascuna camera.

Caratteristiche tecniche:

- Camera di cottura in lamiera alluminata
- Piano di cottura in refrattario
- Regolazione meccanica della temperatura
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate
- Temperatura massima raggiungibile 450°C
- Illuminazione interna tramite lampada alogena
- Numero camere: 2
- Potenza: 8,4 kW
- Capacità: 4+4 pizze da Ø 30 cm oppure 1+1 pizza da Ø 45 cm
- Dimensioni camera: L.61 x P. 66 x h.14 cm
- Dimensioni: L.85 x P.93 x h.66 cm
- Peso: 133 Kg
- Conforme norme CE

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **Garanzia** 1 anno
- **n camere** 2
- **Potenza** 8,4 kw