



Forno elettrico per pizzeria h0986

Forno professionale elettrico ideale per la cottura di pizze. Rivestimento frontale inox o rustico. Disponibile a 1 o 2 camere

Cerchi un forno elettrico per la tua pizzeria che sia professionale, semplice da usare e di lunga durata. Il forno h0985 è quello che fa per te: rivestimento in inox o rustico, 2 termostati per ogni camera, illuminazione interna e porta in vetro.

Caratteristiche tecniche:

- rivestimento frontale inox o rustico
- piano di cottura refrattario
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia
- porte in vetro di ispezione in pirex
- pirometri
- illuminazione interna
- 2 termostati per ogni camera
- alimentazione: 230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz
- temperatura di lavoro: 50 ÷ 500 °C

Modelli disponibili

- 1 camera, 4,2 kw, dimensioni camera cottura: 61 x 61 x 14 h cm, dimensioni totali: 90 x 73,5 x 42 h cm
- 2 camere, 8,4 kw, dimensioni camera cottura: 61 x 61 x 14 h cm, dimensioni totali: 90 x 73,5 x 75 h cm
- 1 camere, 7,2 kw, dimensioni camera cottura: 61 x 91 x 14 h cm, dimensioni totali: 90 x 102 x 42 h cm

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico