



## Forno elettrico professionale h110\_187

Forno elettrico per pizza con 2 camere. Potenza: 14,4 kW. Dimensioni: L. 975 x P. 1215 x H. 745 mm.

Il forno elettrico è ideale per la cottura di pizze e focacce, apparecchiatura professionale adatta per pub, ristoranti, bistrot e snack-bar. Il forno per pizza è realizzato in acciaio inox, con isolamento in lana di roccia evaporata e fondo a pietra refrattaria. Il prodotto è dotato d'illuminazione interna e un timer. La temperatura può essere impostata con una regolazione da 45° a 450°C. La sua capacità è di due camere in ognuna possono essere inserite 6 pizze o focacce.

### Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inox
- Con isolamento in lana di roccia evaporata
- Con illuminazione interna
- Fondo pietra refrattaria
- Numero camere: 2
- Alimentazione: 50 Hz
- Temperatura di lavoro: 45 - 450°C
- Dimensioni camere: 2 x L. 660 x P. 660 x 140 mm
- Capacità: 2 x 6 pizze
- Dimensioni: L. 975 x P. 1215 x H. 745 mm
- Potenza: 14,4 kW
- Voltaggio: 400 V
- Peso: 181 Kg

## INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettronico
- **n camere** 2
- **Potenza** 14,4 kw

### Forno elettrico professionale h110\_187

---

Tipologia: elettronico

N camere: 2

Potenza: 14,4 kw

