



Forno elettrico con una camera h110_188

Forno elettrico per pizzeria con una camera. Temperatura: 45 - 450°C. Dimensioni: L. 975 x P. 1215 x H. 415 mm.

Forno elettrico per pizza con una camera ideale per bar, pub, ristoranti che necessitano di cuocere una pizza in pochi minuti. Il forno è completamente realizzato in acciaio inox. Il prodotto è dotato di isolamento in lana di roccia evaporata, con il fondo in pietra refrattaria e luce intera ideale per monitorare la cottura del cibo. Il forno per pizza è dotato di timer, con una temperatura che va dai 45 ai 450°C e una capacità di 6 pizze.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inox
- Luce interna
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Pietra refrattaria
- Numero camere: 1
- Frequenza: 50 Hz
- Temperatura: 45 - 450°C
- Dimensioni camera: L. 660 x P. 990 x 140 mm
- Capacità: 6 pizze
- Dimensioni: L. 975 x P. 1215 x H. 415 mm
- Potenza: 7,2 kW
- Voltaggio: 400 V
- Peso: 100 Kg

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **n camere** 1
- **Potenza** 7,2 kw

Forno elettrico con una camera h110_188

Tipologia: elettrico

N camere: 1

Potenza: 7,2 kw

