



Forno elettrico per pizza con 2 camere h110_189

Forno elettrico per rosticcerie e pizzerie con due camere. Dimensioni: L 975 x P 925 x H 745 mm.

Il forno per pizza è ideale per essere utilizzato all'interno di bar, pub, rosticcerie e simili, per cuocere pizze e focacce di vario genere in modo pratico e funzionale. Il forno è realizzato interamente in acciaio inox. Grazie alla sua illuminazione interna sarà possibile monitorare la cottura dei cibi inseriti. Il prodotto è dotato di un'isolamento in lana di roccia evaporata, con un fondo in pietra refrattaria ed un timer per le impostazioni. Le due camere di cottura presentano dimensioni interne pari a: 2 x L. 660 x P. 660 x H. 140 mm. Il prodotto opera tramite un funzionamento elettrico con una potenza di 9,4 kW.

Caratteristiche tecniche:

- Forno per pizza elettrico
- Materiale: acciaio inox
- Temperatura: da 45 a 450°C
- Con 2 camere
- Con pietra refrattaria
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Dimensioni interne camere: 2 x L. 660 x P. 660 x H. 140 mm
- Dimensioni: L 975 x P 925 x H 745 mm
- Frequenza: 50 Hz
- Capacità camere: 2 x 4 pizze
- Peso: 122 kg
- Potenza: 9,4 kW / 400 V

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **n camere** 2
- **Potenza** 9,4 kW

Forno elettrico per pizza con 2 camere h110_189

Tipologia: elettrico

N camere: 2

Potenza: 9,4 kW

