



Forno elettrico per rosticcerie h110_190

Forno elettrico professionale con 1 camera. Potenza: 4,7 kW. Dimensioni: L. 975 x P. 925 x H. 415 mm.

Forno elettrico per pizza ideale per bar, pub, ristoranti che necessitano di cuocere una pizza in pochi minuti. Il forno è completamente realizzato in acciaio inox. La sua struttura è dotata di isolamento in lana di roccia evaporata e luce intera ideale per monitorare con attenzione la cottura del cibo. Il forno per pizza è dotato di timer. Il fondo è realizzato in pietra refrattaria.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inox
- Luce interna
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Fondo in pietra refrattaria
- Numero camere: 1
- Frequenza: 50 Hz
- Temperatura di lavoro: 45 - 450°C
- Dimensioni camera: L.660 x P. 660 x H.140 mm
- Capacità: 4 pizze
- Dimensioni: L. 975 x P. 925 x H. 415 mm
- Potenza: 4,7 kW
- Voltaggio: 400 V
- Peso: 75 Kg

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **n camere** 1
- **Potenza** 4,7 kW

Forno elettrico per rosticcerie h110_190

Forno elettrico per rosticcerie h110_190

Tipologia: elettrico

N camere: 1

Potenza: 4,7 kW

