



Forno elettrico professionale h110_195

Forno elettrico professionale in acciaio inossidabile. Dimensioni: L 505 x P 410 x H 215 mm.

Il forno professionale per pizze è particolarmente indicato per snack bar, ristoranti, fast food e paninoteche. Il forno è dotato di griglia ideale per la preparazione di pizze e snack surgelati o refrigerati. Il fornello elettrico è realizzato in acciaio inossidabile, dispone di una camera di cottura ed un cassetto per la raccolta di rifiuti. Il prodotto è dotato di timer con accensione permanente, ed un termostato che regola la temperatura da 50 a 300°C.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale struttura: acciaio inossidabile
- Dimensioni camera: 340 x 340 mm (diametro della pizza 32 cm)
- Dimensioni: L 505 x P 410 x H 215 mm
- Timer: 0 - 15 minuti
- Termostato regolabile: da 50 a 300 °C
- Con griglia
- Con cassetto per i rifiuti
- Dotato di riscaldatori superiori e inferiori
- Potenza: 1,75 kW
- Voltaggio: 230 V
- Frequenza: 50 Hz
- Peso: 15,2 Kg

INFORMAZIONI

- **Tipologia** elettrico
- **n camere** 1
- **Potenza** 1,75 kW

Forno elettrico professionale h110_195

Forno elettrico professionale h110_195

Tipologia: elettrico

N camere: 1

Potenza: 1,75 kW

