Cod: 100450080011990

Forno elettrico pizzeria per pizza meccanico monofase porta in vetro capacità 6+6 pizze 2 camere da 108×72×14h cm



Descrizione

Forno elettrico 2 camere capacità 6+6 pizze che garantisce cotture ottimali grazie alle sue caratteristiche d'eccellenza. Il forno è dotato di una speciale guarnizione di tenuta calore per un isolamento ottimale e permette di calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio. È dotato di piano di cottura in pietra refrattaria, isolamento in lana di roccia evaporata, resistenze corazzate, illuminazione interna, maniglione in acciaio inossidabile e manopola per scarico fumi. La porta ha uno spessore di 4 cm con doppio vetro. Il prodotto è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Design curato e caratterizzato dalla cappetta superiore. Questa versione offre il vantaggio di una porta con vetro di ampie dimensioni per consentire la massima visibilità interna.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1360x940x745 mm
Dimensioni imballo	1440x1060x900 mm
Dimensioni interne	1080x720x140 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	78.3 A
Peso con imballo	239 kg
Peso netto	218 kg
Potenza Elettrica	18 kW
Potenza resistenza cielo	9 kW
Potenza resistenza platea	9 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +450 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	manopola per scarico fumi