Ristoattrezzature®

Cod: 100460070011988

Forno elettrico pizzeria per pizza meccanico trifase porta in vetro capacità 4+4 pizze 2 camere da 72×72×14h cm



Descrizione

Forno elettrico 2 camere capacità 4+4 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	1000x940x745 mm
Dimensioni imballo	1020x1020x900 mm
Dimensioni interne	720x720x140 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	17.4 A
Peso con imballo	168.8 kg
Peso netto	154.4 kg
Potenza Elettrica	12 kW
Potenza resistenza cielo	6 kW
Potenza resistenza platea	6 kW
Voltaggio	400 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	manopola per scarico fumi