Ristoattrezzature®

Cod: 100460080011989

Forno elettrico pizzeria per pizza meccanico trifase porta in vetro capacità 6+6 pizze 2 camere da 72×108×14h 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	1000x1300x745 mm
Dimensioni imballo	1060x1440x900 mm
Dimensioni interne	720x1080x140 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	26.1 A
Peso con imballo	206 kg
Peso netto	189 kg
Potenza Elettrica	18 kW
Potenza resistenza cielo	9 kW
Potenza resistenza platea	9 kW
Voltaggio	400 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	manopola per scarico fumi