Cod: 100460090011991

Forno elettrico pizzeria per pizza meccanico trifase porta in vetro capacità 9+9 pizze 2 camere da 108×108×14h cm



Descrizione

Forno elettrico 2 camere capacità 9+9 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	1360x1300x745 mm
Dimensioni imballo	1420x1440x900 mm
Dimensioni interne	1080x1080x140 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	38.3 A
Peso con imballo	340 kg
Peso netto	307 kg
Potenza Elettrica	26.4 kW
Potenza resistenza cielo	13.2 kW
Potenza resistenza platea	13.2 kW
Voltaggio	400 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	manopola per scarico fumi