Ristoattrezzature®

Cod: 105820050002471

Forno elettrico pizzeria per pizza meccanico trifase capacità 6 pizze 1 camera da 99×66×14h cm



Descrizione

Forno elettrico meccanico è uno strumento solido, di semplice utilizzo ed incredibilmente funzionale progettato per consentirti cotture eccellenti, ottenibili calibrando separatamente due diverse temperature di esercizio per la parte superiore e per quella inferiore, con valori che arrivano a 455°C. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1305x930x415 mm
Dimensioni imballo	1440x1060x570 mm
Dimensioni interne	990x660x140 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	10.4 A
Peso con imballo	130 kg
Peso netto	115 kg
Potenza Elettrica	7.2 kW
Potenza resistenza cielo	3.6 kW
Potenza resistenza platea	3.6 kW
Temperatura d'esercizio	+45 +455 °C
Voltaggio	400 V