Ristoattrezzature®

Cod: 105820070012472

Forno elettrico pizzeria per pizza meccanico trifase capacità 4+4 pizze 2 camere da 66×66×14h 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	900x870x745 mm
Dimensioni imballo	1020x1020x900 mm
Dimensioni interne	660x660x140 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	20.4 A
Peso con imballo	131 kg
Peso netto	117 kg
Potenza Elettrica	9.4 kW
Potenza resistenza cielo	4.7 kW
Potenza resistenza platea	4.7 kW
Temperatura d'esercizio	+45 +455 °C
Voltaggio	400 V