Cod: 5375

Forno elettrico pizzeria per pizza a tunnel professionale ventilato produzione oraria 115 pizze (sovrapponibile) in acciaio inox con pannello di controllo digitale



Descrizione

Forno a tunnel professionale ventilato per pizzeria produzione oraria 115 pizze (sovrapponibile). Composto interamente in acciaio inox. Ottimale per cuocere numero pietanze: pizza, pane, focacce, verdure, prodotti di gastronomia e molto altro. Il forno a tunnel è sovrapponibile, questo consente di raddoppiare o triplicare la produttività o di realizzare contemporaneamente preparati alternativi senza ampliare la superficie destinata alla cottura. Non richiede personale con esperienza per l'utilizzo, in quanto non è necessario controllare il forno durante il suo utilizzo. Rispetto a un normale forno statico, grazie alla cottura a convezione e all'utilizzo di relè elettrostatici consente un maggiore risparmio energetico del 30%. L'utilizzo del pannello di controllo è semplice e intuitivo; consente di programmare l'orario di accensione e spegnimento, la velocità del nastro e la temperatura del cielo e della platea. La superficie esterna del forno non supera i 40°C. Dotato di porta per ispezione della cottura e accesso agevole per un'accurata pulizia dell'interno.
Supporto in acciaio inox incluso.

Dimensioni

Dimensioni con supporto	1200 mm
Dimensioni del supporto	1440 mm
Dimensioni esterne	2250x1560x600 mm
Dimensioni interne	800x1100x100 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso netto	411 kg
Potenza Elettrica	24.5 kW
Potenza resistenza cielo	12 kW
Potenza resistenza platea	12 kW
Temperatura	320 °C