Cod: 5372

Forno elettrico pizzeria per pizza a tunnel professionale ventilato produzione oraria 20 pizze (sovrapponibile) in acciaio inox con pannello di controllo digitale



Descrizione

Forno a tunnel professionale ventilato per pizzeria produzione oraria 20 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 (acquistabile come optional).

Dimensioni

Dimensioni esterne	1425x985x450 mm
Dimensioni interne	400x540x100 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso netto	101 kg
Potenza Elettrica	7.8 kW
Potenza resistenza cielo	3 kW
Potenza resistenza platea	4.4 kW
Temperatura	320 °C