Cod: 5373

Forno elettrico pizzeria per pizza a tunnel professionale ventilato produzione oraria 32 pizze (sovrapponibile) in acciaio inox con pannello di controllo digitale



Descrizione

Forno a tunnel professionale ventilato per pizzeria produzione oraria 32 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	500 mm
Dimensioni del supporto	750 mm
Dimensioni esterne	1860x1210x500 mm
Dimensioni imballo	2305x1435x790 mm
Dimensioni interne	500x750x100 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso con imballo	318 kg
Peso netto	255 kg
Potenza Elettrica	14.2 kW
Potenza resistenza cielo	5.6 kW
Potenza resistenza platea	8.2 kW
Temperatura	320 °C