Cod: 6272

Forno a gas pizzeria per pizza a tunnel professionale ventilato in acciaio inox con pannello di controllo digitale camera da 40×54×10h cm



Descrizione

La linea di forni tunnel in acciaio inox è adatta a diverse esigenze di cottura (pane, pizza, verdure, preparazioni gastronomiche). Il nastro trasportatore garantisce una maggiore produttività e, grazie alla porta per l'ispezione della cottura, non rende necessario il controllo del forno durante il suo utilizzo. Facile da pulire, i tempi ridotti per il raggiungimento della temperatura desiderata e la cottura a convezione consentono inoltre un significativo risparmio energetico nella sua versione a gas.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1425x985x450 mm
Dimensioni interne	400x540x100 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso netto	140 kg
Potenza Gas	9.75 kW
Temperatura d'esercizio	+0 +350 °C