Cod: 6273

Forno a gas pizzeria per pizza a tunnel professionale ventilato in acciaio inox con pannello di controllo digitale e supporto incluso camera da 50×75×10h 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	1860x1190x500 mm
Dimensioni interne	500x750x100 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso netto	275 kg
Potenza Gas	19.5 kW
Temperatura d'esercizio	+0 +350 °C