Cod: 6274

Forno a gas pizzeria per pizza a tunnel professionale ventilato in acciaio inox con pannello di controllo digitale e supporto incluso camera da 65×100×10h 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 esterne con supporto:199,05x136x109h cm.

Dimensioni

Dimensioni esterne	2075x1360x560 mm
Dimensioni interne	650x1000x100 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso netto	304 kg
Potenza Gas	19.5 kW
Temperatura d'esercizio	+0 +350 °C