Bacalhau: 220

Forno a gás para 12 pizzas por câmara



Descrição

Forno a gás modular para pizzarias e pastelarias, com capacidade para 4 tabuleiros por câmara, ou seja, 12 pizzas por câmara, com frente em estilo rústico. A câmara de cozedura é em chapa de aço aluminizado. A superfície de cozedura é refratária e a porta tem abertura contrapesada. A saída de vapores situa-se no centro da câmara. Iluminação interna. As câmaras são independentes, com a possibilidade de regular a temperatura eletronicamente. A alimentação é a gás, com válvulas de segurança, e os queimadores estão posicionados por baixo da superfície de cozedura.
O isolamento térmico é garantido graças à escolha dos melhores materiais disponíveis no mercado.

O preço refere-se ao forno com uma câmara de cozedura; tem a possibilidade de sobrepor outras câmaras de cozedura (VER ACESSÓRIOS OPCIONAIS)

Dimensões

Dimensões exteriores	1600x1420x520 mm
Dimensões internas	1230x930x150 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	4
Peso líquido	280 kg
Potência elétrica	14 kW