Bacalhau: 100480080011990

Forno elétrico para pizzaria «Pizza Plus», com sistema mecânico trifásico, capacidade para 6+6 pizzas, 2 câmaras de 108×72×14h cm



Descrição

O forno elétrico de 2 câmaras, com capacidade para 6+6 pizzas, é um aparelho robusto, com um design cuidado, de fácil utilização e incrivelmente funcional, graças também à porta de vidro amovível, garantindo uma excelente qualidade de cozedura e extrema durabilidade ao longo do tempo. O produto foi concebido para permitir cozeduras excelentes, obtidas através do ajuste separado de duas temperaturas de funcionamento diferentes para a parte superior e para a parte inferior, com valores que chegam aos 455 °C. O forno está equipado com 6 resistências blindadas, três na base e três no teto, uma superfície de cozedura em pedra refratária, isolamento em lã de rocha evaporada e iluminação interior.

Dimensões

Dimensões da embalagem	1440x1060x900 mm
Dimensões exteriores	1360x960x745 mm
Dimensões internas	1080x720x140 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Intensidade de corrente	26.1 A
Peso com embalagem	232 kg
Peso líquido	211 kg
Potência da resistência da plateia	9 kW
Potência da resistência do céu	9 kW
Potência elétrica	18 kW
Temperatura de funcionamento	+45 +455 °C
Tensão	400 V