Bacalhau: 105842478

Forno a gás profissional para pizzaria, tipo túnel, ventilado, em aço inoxidável, com painel de controlo digital e câmara de 80 × 110 × 10 h cm



Descrição

O forno de túnel em aço inoxidável está equipado com todos os dispositivos necessários para funcionar com a máxima segurança; o ecrã indica qualquer eventual anomalia e gere de forma autónoma o desligamento do forno. A sua alimentação a gás permite calibrar a temperatura de funcionamento, que pode atingir rapidamente os 350 °C. O ecrã de cristais líquidos é simples e intuitivo e, com apenas alguns passos simples, permite-lhe selecionar a temperatura e a velocidade da correia transportadora. Além disso, poderá definir 6 programas de utilização diferentes, que poderá aceder com um simples clique, para operar sempre com grande facilidade. A manutenção e a limpeza são simples e rápidas.

Dimensões

Dimensões da embalagem	2515x1830x915 mm
Dimensões exteriores	2250x1560x1130 mm
Dimensões internas	800x1100x100 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Peso com embalagem	500 kg
Peso líquido	421 kg
Potência do gás	22,5 kW
Temperatura de funcionamento	0 +350 °C
Tensão	230 V