Bacalhau: 6272

Forno a gás profissional para pizza, tipo túnel, ventilado, em aço inoxidável, com painel de controlo digital e câmara de 40×54×10h cm



Descrição

A linha de fornos de túnel em aço inoxidável é adequada a diversas necessidades de cozedura (pão, pizza, legumes, preparações gastronómicas). A correia transportadora garante uma maior produtividade e, graças à porta de inspeção da cozedura, não é necessário controlar o forno durante o seu funcionamento. Fácil de limpar, os tempos reduzidos para atingir a temperatura desejada e a cozedura por convecção permitem, além disso, uma poupança significativa de energia na sua versão a gás.

Dimensões

Dimensões exteriores	1425x985x450 mm
Dimensões internas	400x540x100 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso líquido	140 kg
Potência do gás	9,75 kW
Temperatura de funcionamento	+0 +350 °C