Bacalhau: 6274

Forno a gás profissional para pizzaria, tipo túnel, ventilado, em aço inoxidável, com painel de controlo digital e suporte incluído; câmara com dimensões de 65 × 100 × 10 h 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 a sua utilização. 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 exteriores com suporte: 199,05 x 136 x 109 (altura) cm.

Dimensões

Dimensões exteriores	2075x1360x560 mm
Dimensões internas	650x1000x100 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso líquido	304 kg
Potência do gás	19,5 kW
Temperatura de funcionamento	+0 +350 °C