

Cod: 1895

Forno a Gas Rotante 5 Pizze con decorazione a Mosaico



Descrizione

Questi forni sono di tipo a cupola con una base della camera rotante e sono destinati alla cottura di pizze. Mediante la rotazione della base si avrà una cottura più uniforme, una maggiore produttività e migliori condizioni di lavoro . La velocità di rotazione può essere aumentata gradualmente e può essere anche invertita . Il riscaldamento avviene tramite un bruciatore ecologico, che funziona a metano o propano-butano. La potenza del bruciatore può essere cambiato da un modulatore elettronico da 5 fino a 100 per cento. Una ventola di circolazione mantiene la temperatura della base ottimale . Il controllo della temperatura di cottura è elettronico con indicazione digitale. L'alimentazione elettrica è di 230 Volt/50-60 Herz. Produzione oraria pizze: 5.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1450x1700x2050 mm
--------------------	-------------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso	1250 kg