

Cod: 1896

## Forno a Gas Rotante 8 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: 120.

### Dimensioni

Dimensioni esterne	1710x1900x2050 mm
--------------------	-------------------

## Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Capacità pizze	8 Nr
Peso	1400 kg