

Cod: 1897

Forno a Gas Rotante 11 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: 165.

Dimensioni

| | |
|--------------------|-------------------|
| Dimensioni esterne | 1910x2150x2050 mm |
|--------------------|-------------------|

Scheda tecnica

| | |
|---------------|---------|
| Alimentazione | Gas |
| Peso | 1900 kg |