

Cod: 100460090011991

**Forno elettrico pizzeria per pizza meccanico trifase porta in vetro capacità 9+9 pizze 2 camere da 1080x1080x140h mm**



## Descrizione

Forno elettrico 2 camere capacità 9+9 pizze che garantisce cotture ottimali grazie alle sue caratteristiche d'eccellenza. Il forno è dotato di una speciale guarnizione di tenuta calore per un isolamento ottimale e permette di calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio. È dotato di piano di cottura in pietra refrattaria, isolamento in lana di roccia evaporata, resistenze corazzate, illuminazione interna, maniglione in acciaio inossidabile e manopola per scarico fumi. La porta ha uno spessore di 4 cm con doppio vetro. Il prodotto è costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Design curato e caratterizzato dalla cappetta superiore. Questa versione offre il vantaggio di una porta con vetro di ampie dimensioni per consentire la massima visibilità interna.

## Dimensioni

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Dimensioni esterne | 1360x1300x745 mm |
| Dimensioni imballo | 1420x1440x900 mm |
| Dimensioni interne | 1080x1080x140 mm |

### Scheda tecnica

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Alimentazione             | Elettrico |
| Amperaggio                | 38.3 A    |
| Peso                      | 307 kg    |
| Peso lordo                | 340 kg    |
| Potenza Elettrica         | 26.4 kW   |
| Potenza resistenza cielo  | 13.2 kW   |
| Potenza resistenza platea | 13.2 kW   |
| Voltaggio                 | 400 V     |

### Equipaggiamento standard

|              |                           |
|--------------|---------------------------|
| In dotazione | manopola per scarico fumi |
|--------------|---------------------------|