

Cod: 100480080011990

Forno elettrico pizzeria per pizza plus meccanico trifase capacità 6+6 pizze 2 camere da 1080x720x140h mm



Descrizione

Forno elettrico 2 camerae capacità 6+6 pizze è uno strumento solido, dal design curato, di semplice utilizzo e incredibilmente funzionale grazie anche al vetro-porta estraibile e garantisce grande qualità di cottura ed estrema solidità nel tempo. Il prodotto è progettato per consentirti cotture eccellenti, ottenibili calibrando separatamente due diverse temperature di esercizio per la parte superiore e per quella inferiore, con valori che arrivano a 455°C. Il forno è dotato di ben 6 resistenze corazzate, tre nella platea e tre nel cielo, piano di cottura in pietra refrattaria, isolamento in lana di roccia evaporata e illuminazione interna.

Dimensioni

| Dimensioni esterne | 1360x960x745 mm |
|--------------------|-----------------|

| Dimensioni imballo | 1440x1060x900 mm |
|--------------------|------------------|
| Dimensioni interne | 1080x720x140 mm |

Scheda tecnica

| Alimentazione | Elettrico |
|---------------------------|-------------|
| Amperaggio | 26.1 A |
| Peso | 211 kg |
| Peso lordo | 232 kg |
| Potenza Elettrica | 18 kW |
| Potenza resistenza cielo | 9 kW |
| Potenza resistenza platea | 9 kW |
| Temperatura d'esercizio | +45 +455 °C |
| Voltaggio | 400 V |