

Cod: 100480090011991

Forno elettrico pizzeria per pizza plus meccanico trifase capacità 9+9 pizze 2 camere da 1080x1080x140h mm



Descrizione

Forno elettrico 2 camere capacità 9+9 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 | 1360x1320x745 mm |
|--------------------|------------------|

| | |
|--------------------|------------------|
| Dimensioni imballo | 1420x1440x900 mm |
| Dimensioni interne | 1080x1080x140 mm |

Scheda tecnica

| | |
|---------------------------|-----------|
| Alimentazione | Elettrico |
| Amperaggio | 38.3 A |
| Peso | 269 kg |
| Peso lordo | 300 kg |
| Potenza Elettrica | 26.4 kW |
| Potenza resistenza cielo | 13.2 kW |
| Potenza resistenza platea | 13.2 kW |
| Voltaggio | 400 V |