

Cod: 105820050002471

Forno elettrico pizzeria per pizza meccanico trifase capacità 6 pizze 1 camera da 99x66x14h cm



Descrizione

Forno elettrico meccanico è uno strumento solido, di semplice utilizzo ed incredibilmente funzionale 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. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1305x930x415 mm
Dimensioni imballo	1440x1060x570 mm

Dimensioni interne	990x660x140 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	10.4 A
Peso	115 kg
Peso lordo	130 kg
Potenza Elettrica	7.2 kW
Potenza resistenza cielo	3.6 kW
Potenza resistenza platea	3.6 kW
Temperatura d'esercizio	+45 +455 °C
Voltaggio	400 V