

Cod: 5375

## Forno elettrico pizzeria per pizza a tunnel professionale ventilato produzione oraria 115 pizze (sovrapponibile) in acciaio inox con pannello di controllo digitale



### Descrizione

Forno a tunnel professionale ventilato per pizzeria produzione oraria 115 pizze (sovrapponibile). Composto interamente in acciaio inox. Ottimale per cuocere numero pietanze: pizza, pane, focacce, verdure, prodotti di gastronomia e molto altro. Il forno a tunnel è sovrapponibile, questo consente di raddoppiare o triplicare la produttività o di realizzare contemporaneamente preparati alternativi senza ampliare la superficie destinata alla cottura. Non richiede personale con esperienza per l'utilizzo, in quanto non è necessario controllare il forno durante il suo utilizzo. Rispetto a un normale forno statico, grazie alla cottura a convezione e all'utilizzo di relè elettrostatici consente un maggiore risparmio energetico del 30%. L'utilizzo del pannello di controllo è semplice e intuitivo; consente di programmare l'orario di accensione e spegnimento, la velocità del nastro e la temperatura del cielo e della platea. La superficie esterna del forno non supera i 40°C. Dotato di porta per ispezione della cottura e accesso agevole per un'accurata pulizia dell'interno. Supporto in acciaio inox incluso.

## Dimensioni

Dimensioni con supporto	1200 mm
Dimensioni del supporto	1440 mm
Dimensioni esterne	2250x1560x600 mm
Dimensioni interne	800x1100x100 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso	411 kg
Potenza Elettrica	24.5 kW
Potenza resistenza cielo	12 kW
Potenza resistenza platea	12 kW
Temperatura	320 °C