

Cod: 5372

**Forno elettrico pizzeria per pizza a tunnel professionale ventilato produzione oraria 20 pizze (sovrapponibile) in acciaio inox con pannello di controllo digitale**



## Descrizione

**Forno a tunnel professionale ventilato per pizzeria produzione oraria 20 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 (acquistabile come optional).**

## Dimensioni

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Dimensioni esterne | 1425x985x450 mm |
| Dimensioni interne | 400x540x100 mm  |

## Scheda tecnica

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Alimentazione             | Elettrico |
| Peso                      | 101 kg    |
| Potenza Elettrica         | 7.8 kW    |
| Potenza resistenza cielo  | 3 kW      |
| Potenza resistenza platea | 4.4 kW    |
| Temperatura               | 320 °C    |