

Cod: 5373

Forno elettrico pizzeria per pizza a tunnel professionale ventilato produzione oraria 32 pizze (sovrapponibile) in acciaio inox con pannello di controllo digitale



Descrizione

Forno a tunnel professionale ventilato per pizzeria produzione oraria 32 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 | 500 mm |
| Dimensioni del supporto | 750 mm |
| Dimensioni esterne | 1860x1210x500 mm |
| Dimensioni interne | 500x750x100 mm |

Scheda tecnica

| | |
|---------------------------|-----------|
| Alimentazione | Elettrico |
| Peso | 255 kg |
| Potenza Elettrica | 14.2 kW |
| Potenza resistenza cielo | 5.6 kW |
| Potenza resistenza platea | 8.2 kW |
| Temperatura | 320 °C |