

Cod: 6272

Forno a gas pizzeria per pizza a tunnel professionale ventilato in acciaio inox con pannello di controllo digitale camera da 400x540x100



Descrizione

La linea di forni tunnel in acciaio inox è adatta a diverse esigenze di cottura (pane, pizza, verdure, preparazioni gastronomiche). Il nastro trasportatore garantisce una maggiore produttività e, grazie alla porta per l'ispezione della cottura, non rende necessario il controllo del forno durante il suo utilizzo. Facile da pulire, i tempi ridotti per il raggiungimento della temperatura desiderata e la cottura a convezione consentono inoltre un significativo risparmio energetico nella sua versione a gas.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1425x985x450 mm
--------------------	-----------------

Dimensioni interne	400x540x100 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso	140 kg
Potenza Gas	9.75 kW
Temperatura d'esercizio	+0 +350 °C