

Cod: 6274

Forno a gas pizzeria per pizza a tunnel professionale ventilato in acciaio inox con pannello di controllo digitale e supporto incluso camera da 650x1000x100h mm



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 esterne con supporto: 1990,5x1360x1090h mm.

Dimensioni

| | |
|--------------------|------------------|
| Dimensioni esterne | 2075x1360x560 mm |
| Dimensioni interne | 650x1000x100 mm |

Scheda tecnica

| | |
|-------------------------|------------|
| Alimentazione | Gas |
| Peso | 304 kg |
| Potenza Gas | 19.5 kW |
| Temperatura d'esercizio | +0 +350 °C |