



Forno pizza elettrico rotativo, 0°C-400°C - 6 pizze Ø 300

Prezzo 295.00 Euro

? Forno Pizza elettrico con platea rotante ? Doppio sistema di riscaldamento indipendente a tempera

[visit website]

Descrizione prodotto

? Forno Pizza elettrico con platea rotante ? Doppio sistema di riscaldamento indipendente a temperatura differenziata di volta e platea ? Gestione termostatica delle temperature con controllo indipendente della forza convettiva ? Gestione percentuale della potenza elettrica alle resistenze ? Sistema di gestione automatico, senza intervento continuo dell'operatore ? Cupola e platea in materiale refrattario ? Coibentazione termica super efficiente per diminuire le perdite di calore ? Rotazione platea a velocità e direzione variabili, a regolazione manuale e controllo automatico ? Tre programmi di cottura impostabili per automatizzare e semplificare il lavoro dell'operatore ? Il sistema garantisce uniformità alla cottura - riduzione tempi di cottura con aumento della produttività ? o Semplicità di installazione in quanto privo di combustione interna => non necessita di grande condotto di scarico (collettore di 8 cm per evacuazione facoltativa odori di cottura) o Più facilmente trasportabile all'interno del locale di installazione dato l'ingombro ridotto o Maggiore e costante produttività rispetto ad un forno elettrico tradizionale o Minor consumo energetico a parità di prodotto cotto rispetto ad un forno elettrico tradizionale. o Doppia indicazione temperatura volta e platea di immediata lettura o Grande massa refrattaria + isolamento curato + gestione automatica degli elementi. riscaldanti => consumo ridotto per mantenimento tem

Ulteriori informazioni

Volume: 0.00

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1368 x 1200 x 2000

Energia: Ele

Fase: 380V

Frequenza: 50Hz

KW Elettrico: 16

Temperatura: 0°C-400°C

Volt: 380

Modello: EMP.SPO.01

Tier Price:

