

Forno pizza a gas/legna 9 pizze Ø300mm

Prezzo 206.50 Euro

? Forno tradizionali a legna. ? La serie appartiene alla famiglia dei forni statici, grazie alla el
[visit website]



Descrizione prodotto

? Forno tradizionali a legna. ? La serie appartiene alla famiglia dei forni statici, grazie alla elevata stabilità termica sono ideali anche per cottura di pane e prodotti di gastronomia. ? La progettazione di forme e misure delle cupole ottimizza il massimo rendimento e rifrazione della fiamma sulla platea, facendo sì che con un'unica fonte di calore si riesca a scaldare sia la cupola che il piano di cottura.. ? Il cassetto di caduta e raccolta cenere agevola le operazioni di pulizia, migliora la combustione della legna e le condizioni igieniche di cottura.. ? Una grande massa refrattaria e la coibentazione sono progettate per elevare il rendimento, e diminuire i costi di esercizio e le perdite di calore ? Forno tradizionale, sempre al passo dei tempi grazie all'antica ricetta e la continua ricerca e sviluppo dei materiali impiegati. ? o Una ampia mensola frontale in pietra naturale consente una migliore gestione delle cotture. o Ampio vano porta legna sopraelevato dal suolo con sponde rimovibili per una migliore igiene ambientale. o Il solido basamento di supporto in tubolare metallico, consente lo spostamento del forno con carrelli sollevatori. o Facilità di montaggio sul posto in caso di spedizione in stato ?non assemblato?. o Minima necessità di assistenza tecnica

Ulteriori informazioni

Volume: 0.00

Capacità: 130 pizze / ora

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1482 x 1720 x 1835

Energia: Ele

Fase: 220V

Frequenza: 50Hz

KW gas: 48

Volt: 220

Modello: EMP.SPO.03

Tier Price:

