



FORNO PIZZA ELETTRICO LINEA ST/B - CONTROLLO MECCANICO - 2 CAMERE

Il forno START BIG è un forno semplice e integrato per ottenere il massimo delle prestazioni con un ottimo prezzo. Costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).

MODELLO ST/B 44

SCHEDA TECNICA

Camere : 2
Capacità per Camera : 4 Pizze
Temperatura : 50 / 500 °C
Potenza : 12 kW
Volt : 230 / 400
Peso : 149 kg
Dimensioni Esterne : L.96 x P.98 x H.71 cm
Dimensioni Interne : L.72 x P.72 x H.14 cm (x2)

MODELLO ST/B 66

SCHEDA TECNICA

Camere : 2
Capacità per Camera : 6 Pizze
Temperatura : 50 / 500 °C
Potenza : 18 kW
Volt : 400
Peso : 199 kg
Dimensioni Esterne : L.96 x P.134 x H.71 cm
Dimensioni Interne : L.72 x P.108 x H.14 cm (x2)

MODELLO ST/B-L 66

SCHEDA TECNICA

Camere : 2
Capacità per Camera : 6 Pizze
Temperatura : 50 / 500 °C
Potenza : 12 kW
Volt : 230 / 400
Peso : 199 kg
Dimensioni Esterne : L.132 x P.98 x H.75 cm
Dimensioni Interne : L.108 x P.72 x H.14 cm (x2)

MODELLO ST/B 99
SCHEDA TECNICA

Camere : 2

Capacità per Camera : 9 Pizze

Temperatura : 50 / 500 °C

Potenza : 26,4 kW

Volt : 400

Peso : 279 kg

Dimensioni Esterne : L.132 x P.134 x H.75 cm

Dimensioni Interne : L.108 x P.108 x H.14 cm (x2)