



FORNO PIZZA ELETTRICO LINEA S - CONTROLLO MECCANICO - 2 CAMERE

LINEA S - FORNI ELETTRICI - CONTROLLO MECCANICO

I prodotti della linea S consentono una rapida cottura di molteplici pizze contemporaneamente (sino a 12) anche su più piani. I forni per pizza di questa categoria sono rivolti a professionisti del settore con la necessità di produrre molto e in tempi brevi.

Il comfort della porta doppio vetro con battuta soft e la guarnizione ceramica sono il fiore all'occhiello di questa linea che si differenzia nel mercato per ergonomia e prestazioni; inoltre vi è la possibilità di controllare più efficacemente la cottura grazie all'ampio vetro porta che si mantiene molto più freddo rispetto alle classiche porte in acciaio.

		N° PIZZA	DIMENSIONI INTERNE	DIMENSIONI ESTERNE	PESO kg	TEMP. °C	POWER kg
	P834S	8	L.70 x P.70x H.13 cm	L.104 x P.92 x H.70 cm	125	450	11.8
	P1234S	12	L.70 x P.105 x H.13 cm	L.104 x P.127 x H.70 cm	165	450	16.2
	P1234WS	12	L.105 x P.70x H.13 cm	L.139 x P.102 x H.70 cm	170	450	16.2