

Forno pizza sovrapposto 3000W code: 220283

Ideale per cuocere pizze, pane, lasagne, ecc.

Le dimensioni compatte lo rendono perfetto per piccole cucine o persino Food trucks.

L'utilizzo di materiali di alta qualità garantisce una lunga durata.

Struttura in acciaio inossidabile di alta qualità AISI 430, facile da pulire e mantenere.

La camera del forno misura 410×420×(H)120 mm per pizze o altri piatti.

Base della camera rivestito in pietra chamotte; questa accumula il calore che si traduce in fondi croccanti per pizza.

Ogni elemento riscaldante è da 1000W e può essere impostato indipendentemente da 50°C a 350°C.

La porta è dotata di una finestra e la camera ha una luce, che permette di seguire il processo di cottura.

La porta può essere aperta senza interrompere la cottura.

Può funzionare in modalità continua o con un timer.

Il timer può essere impostato fino a 120 minuti e quando il tempo scade il forno interrompe la cottura..

Dotato di cavo di alimentazione lungo circa 1,7 m con spina messa a terra. Le camere sono riscaldate da 3 efficienti elementi riscaldanti; uno sopra, uno sotto e uno tra le due camere.

-  Base della camera rivestita in mattoni refrattari, ideale per la pizza.
-  Potente, raggiunge i 350°C.
-  Porte con vetro, aprendole non si interrompe il riscaldamento.
-  Per pizze fino a Ø 39 cm.
-  Dotato di timer da 120 minuti.



Codice	V	W	LxWxH (W)
220283	230	3000	580x560x(H)435