

Forno da pizza compatto code: 220290

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. La camera è riscaldata da 2 elementi riscaldanti; uno sopra e uno sotto la camera.

-  Base di cottura in mattoni refrattari, ideale per pizza.
-  Potente, raggiunge i 350°C.
-  Porta con finestra, aprendolo non si interrompe il riscaldamento.
-  Per pizze fino a 39 cm Ø.
-  Dotato di timer da 120 minuti.



Codice	V	W	LxWxH (W)
220290	230	2000	580x560x(H)275