Forno de piza duplo 3000W code: 220283

Ideal para fazer pizas, pão, lasanha, etc.
As dimensões compactas tornam-no perfeito para cozinhas pequenas ou mesmo para roulotes de comida.
A utilização de materiais de alta qualidade garante uma longa vida útil do aparelho.
Caixa em aço inoxidável de alta qualidade 18/0, fácil de limpar e manter.
A câmara do forno mede 410x420x(H)120 mm para pizas ou outros pratos.
Base do interior do forno forrada com pedra de chamotte - uma vez que acumulam o calor, resulta em bases de piza estaladiças.
Cada elemento de aquecimento tem 1000W e pode ser regulado independentemente entre os 50°C e os 350°C.
A porta com janela e a iluminação dentro do forno, permitem que seja possível acompanhar o processo de cozedura.
A porta pode ser aberta sem parar o processo de aquecimento.
Opera em modo contínuo ou com temporizador.
O temporizador pode ser ajustado até 120 minutos e, quando os tempos terminam, o forno para de aquecer.
Equipado com cabo eléctrico de +/- 1,7 m de comprimento com ficha de ligação à terra. As câmaras são aquecidas por 3 elementos de aquecimento eficientes: um por cima, outro por baixo, e outro entre as duas câmaras.

- Piso da câmara revestido com tijolo de fogo, ideal para pizza.
- Poderoso, aquece até 350 #C.
- Porta com janela, abrir não interrompe o aquecimento.
- Para pizzas até ø 39 cm.
- Equipado com temporizador de 120 minutos.

CÃ³digo	V	W	LxWxH (W)
220283	230	3000	580x560x(H)435