

Forno 4 Pizze

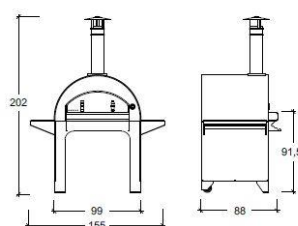
Forninox



- Pronto per l'uso
- Leggero su 2 ruote
- 10 minuti per cuocere
- Piano in mattone 80X60
- Comodi ripiani laterali
- Poggia-pale



Il forno 4 Pizze è stato concepito per la famiglia. La sua bocca larga e i suoi ripiani laterali inox fanno del 4 Pizze un forno pratico, veloce e soprattutto versatile. Puoi cucinare grigliate di carne, pesce, arrosti e soprattutto ottime pizze.



Scheda tecnica 4 pizze

Profondità	cm 88
Larghezza	cm 99 + cm 56
Piano forno	cm 80x60
Peso	Kg 140
Uscita fumi	Ø cm 15
Piano cottura	Refrattario
Cupola	Acciaio inox
Isolamento	Fibra ceramica
Minuti per scaldare	min 10
N pizze alla volta	4
Informata pane	Kg 4
Arrosto	Kg 4

Prezzo: € 1.980
+ IVA 21%

Minuti per scaldare

20

N° di pizze per volta

quattro

Pizze in 15 minuti

14

Infornata di pane (Kg)

4

Consumo medio (Kg/h)

4

Area piano (mq)

0,48

Piano di cottura (cm)

80x60

Uscita fumi (cm)

Ø 15,0

Larghezza (cm)

155,0

Profondità (cm)

88,0

Altezza totale (cm)

202,0

Peso (kg)

140,0

Larghezza bocca (cm)	68,0
Altezza bocca (cm)	22,0
Colori disponibili	
Temperatura massima (°C)	400