

Forno pizza elettrico da 1 pizza ø 400 mm, controllo meccanico



Prezzo 602.00 Euro

I Forni sono progettati per la cottura ottimale della pizza sia fresca che surgelata. Studiati e cos

[visit website]

Descrizione prodotto

I Forni sono progettati per la cottura ottimale della pizza sia fresca che surgelata. Studiati e costruiti per l'uso intensivo e continuo in pizzerie tradizionali e per asporto, i nostri forni sono ideali per l'utilizzo anche in Snack-Bars, Pubs, Caffés, grazie alla loro semplicità d'uso e alle dimensioni contenute che permettono di impiegarli persino come forni da banco. Il piano di cottura è di mattone refrattario. Dotato di termometro, timer e luce. Porta con vetro.

Ulteriori informazioni

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 570 x 565 x 290

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50/60

KW Elettrico: 3,000

Volt: 230

Modello: CAB0098/E

Descrizione magazzino: Negozio Casteggio

Tier Price:

