

### OPALE MEDIO

Forno elettrico per pizzeria



#### COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio verniciata
- Banchina con appoggio in marmo di granito in pietra lavica Etna
- Touch screen posizionato in basso a destra con sportello di chiusura

#### COSTRUZIONE INTERNA

- Camera da cottura in materiale refrattario
- Suolo di cottura in argilla vesuviana
- Cielo e platea con resistenze corazzate in acciaio incoloy ad irraggiamento diretto

#### DIMENSIONI

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Altezza est.            | 180 cm |
| Profondità est.         | 141 cm |
| Prof. est. con banchina | 173 cm |
| Larghezza est.          | 160 cm |
| Peso                    | 700 kg |



#### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

7 pizze diametro 33 cm

I dati sono suscettibili a variazioni in accordo al differente utilizzo delle attrezzature

#### ALIMENTAZIONE E POTENZA

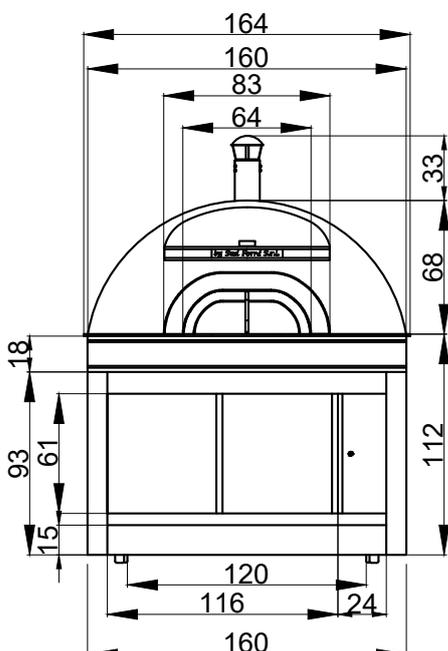
|                    |             |
|--------------------|-------------|
| Alimentazione      | 400 V/3 + N |
| Potenza max.       | 16 kW       |
| Cavo alimentazione | H07 RN-F    |
| Temp. °C           | 520°        |

NOTE: SUD FORNI Srl si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

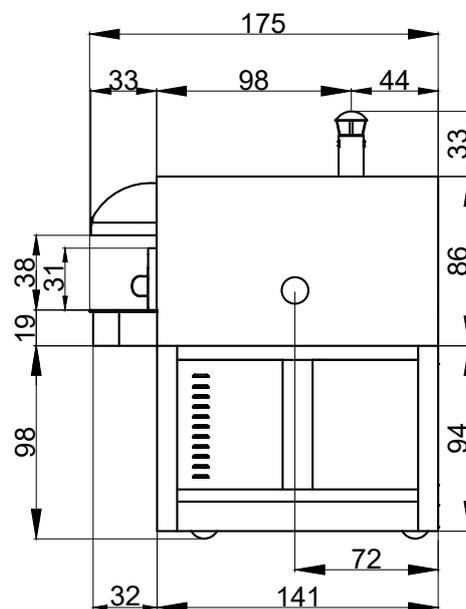
#### DIMENSIONE CAMERA

114cm x 103,5cm x 23cm

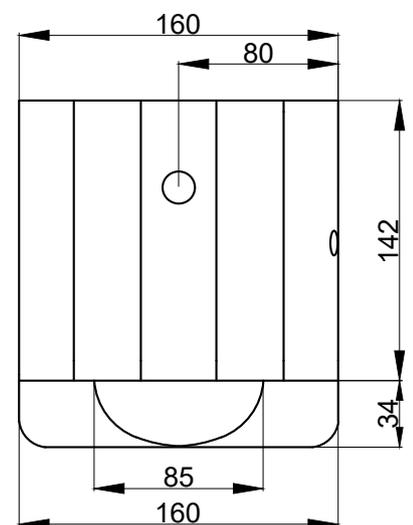
VISTA ANTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA DALL'ALTO



NOTA: Le quote riportate nelle viste sono espresse in centimetri