

COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio verniciata
- Banchina con appoggio in marmo di granito in pietra lavica Etna
- Scheda di comando posizionata sulla parte anteriore del forno

OPALE SMART

Forno elettrico per pizzeria



COSTRUZIONE INTERNA

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

DIMENSIONI

| | |
|---------------------------|--------|
| Altezza est. con sgabello | 176 cm |
| Profondità est. | 95 cm |
| Prof.est.con bancalina | 130 cm |
| Larghezza est. | 116 cm |
| Peso | 300 kg |



CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

4 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. | 11 kW |
| Cavo alimentazione | H07 RN-F |
| Temp. °C | 490° |

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

DIMENSIONE CAMERA

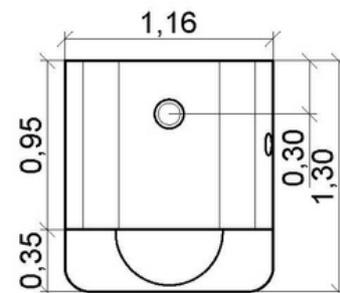
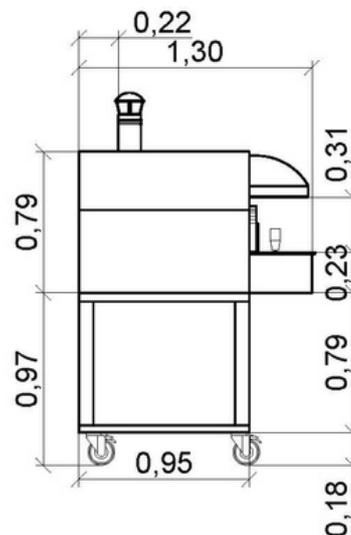
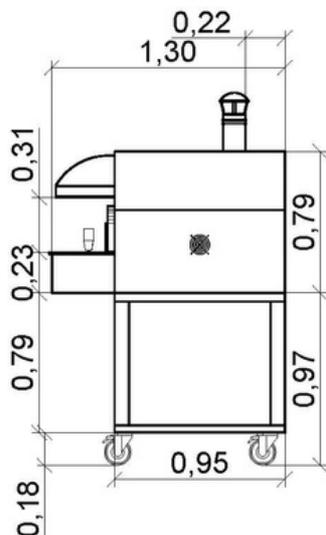
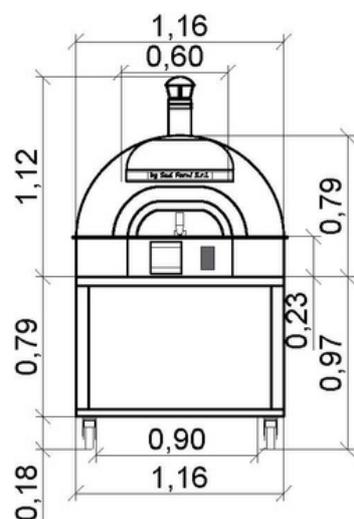
78 cm x 70 cm x 23cm

VISTA ANTERIORE

VISTA LATO SINISTRO

VISTA LATO DESTRO

VISTA DALL'ALTO



NOTA: Le quote riportate nelle viste sono espresse in centimetri