

PERLA

Forno elettrico per pizzeria



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

COSTRUZIONE INTERNA

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

DIMENSIONI

Altezza est. con sgabello	180 cm
Profondità est.	125 cm
Prof.est.con bancalina	161 cm
Larghezza est.	152 cm
Peso	300 kg



CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

6 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.	14 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

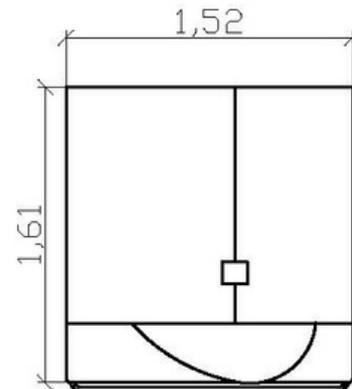
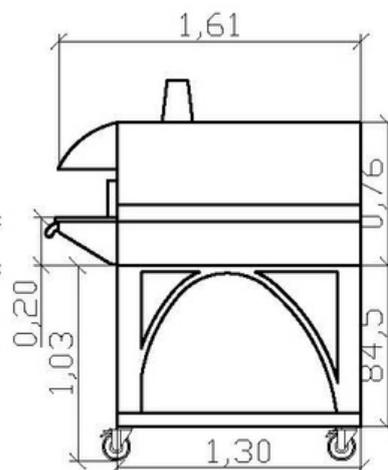
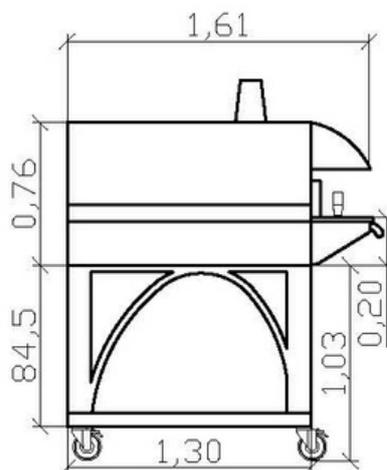
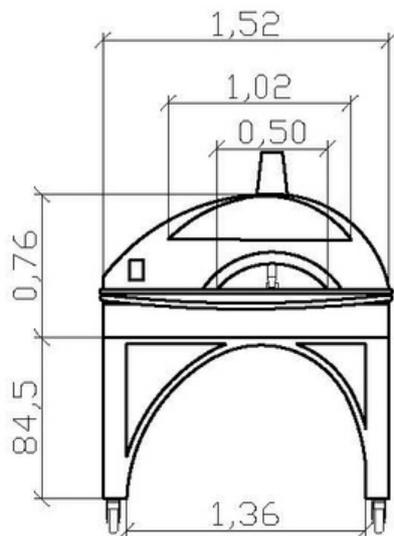
105 cm x 75 cm x 18cm

VISTA ANTERIORE

VISTA LATO SINISTRO

VISTA LATO DESTRO

VISTA DALL'ALTO



NOTA: Le quote riportate nelle viste sono espresse in centimetri