

FORNO PER PIZZA INOX

S/STEEL PIZZA OVENS



- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • NO Illuminazione interna • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • Termometro • Norme CE • Fabbricato in Italia
- Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • NO Internal lighting • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy

B7+7

PIZZA Ø50 CM



Peso netto
Net weight (kg)
79,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 715 / D. 570 / H. 550



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Temperatura Temperature (°C)	Termostati Thermostats	Capienza pizza Pizza capacity)
B7+7	230/50 230-400/50	8,0	500x510 h.110 x2	50-500	4	1+1

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

B7+7 T

B7+7 M

BP7SR

BP7CR

B7+7

codice prodotto product code

BP7SR optional piedistallo senza ruote optional stand

codice prodotto product code

BP7CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand

codice prodotto product code