

FORNO PER PIZZA INOX

S/STEEL PIZZA OVENS



- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Sportello con vetro per alte temperature • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • SI Illuminazione interna • Temperatura da 50°C a 500°C • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • A richiesta piedistallo in acciaio inox • Termometro • Norme CE • Fabbriato in Italia
- Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Glass door for high temperature cooking • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • YES Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 500°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • On demand: S/steel floor stand • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy

B8

PIZZA Ø36 CM



Peso netto
Net weight (kg)
95,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1010 / D. 850 / H. 420



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Temperatura Temperature (°C)	Termostati Thermostats	Capienza pizza Pizza capacity
B8	230/50 230-400/50	6,0	720x720 h.140	50-500	2	4

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

B8T

B8M

BP8SR

BP8CR

B8

codice prodotto product code

BP8SR optional piedistallo optional stand

codice prodotto product code

BP8CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand

codice prodotto product code