

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+8

PIZZA Ø36 CM



Peso netto
Net weight (kg)
180,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1010 / D. 850 / H. 750



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+8

230/50 230-400/50

12,0

720x720 h.140 x2

50-500

4

4+4

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

B8+8

codice prodotto product code

B8+8T

B8+8M

BP8SR optional piedistallo optional stand

codice prodotto product code

BP8SR

BP8CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand

codice prodotto product code

BP8CR