TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,6
Peso netto (Kg)	17
Larghezza (mm)	550
Profondità (mm)	430
Altezza (mm)	255

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO ELETTRICO per riscaldare e cuocere PIZZE e focacce, ideale per pizzeria e rosticceria:

- **costruito in acciaio inox**, con **camera di cottura in lamiera alluminata**,
- **piano di cottura in pietra rfrattaria**,
- **isolamento termico** mediante rivestimento in lana di roccia evaporata,
- **camera da mm 410x360x110h**, **per 1 pizza diametro 330 mm**;
- **2 termostati regolabili per cielo e platea**,
- **temperatura 0°/ 350°C**;
- resistenze corazzate;
- **maggiore precisione e risparmio energetico**;
- vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura;
- **illuminazione** in camera protetta.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
RSI-SMALL/G	Forno pizza elettrico per 1 PIZZA diametro 330 mm, 1 CAMERA da mm 410x360x110h con piano in refrattario, V 230/1 , Kw 1,6, dimensioni esterne mm 550x430x255h	**€ 351,04** *+ IVA* € 428,27 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TOTALE PIZZE Ø 33 cm

TECHNOCHEF.IT