



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 refrattaria,
- 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
--------	-------------	-----------------

RT-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

€ 344,18 + IVA

€ 419,90 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



TOTALE PIZZE Ø 33 cm

