



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)	3,2
Peso netto (Kg)	30
Larghezza (mm)	550
Profondità (mm)	430
Altezza (mm)	435

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,
- 2 camere cottura indipendenti da mm 410x360x110h, per 2 pizze diametro 330 mm,
- 2 termostati regolabili per ogni camera (cielo e platea),
- maggiore coibentazione e isolamento delle camere tra loro;
- 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/G2

Forno per pizza elettrico per Pizze, 2 camere indipendenti da mm 410x360x110h, con piano in refrattario, V. 230/1, Kw 3,2, dimensioni esterne mm 550x430x435h

€ 519,04 + IVA

€ 633,23 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



TOTALE PIZZE Ø 33 cm

