



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
RSI-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	Consegna: da 4 a 9 giorni

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,
- **maggior precisione e risparmio energetico**;
- vetro sullo sportello per controllare il prodotto durante la cottura;
- **illuminazione** in camera protetta,

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

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



TOTALE PIZZE Ø 33 cm

