

PREMIUM

— 6 —

LARGE



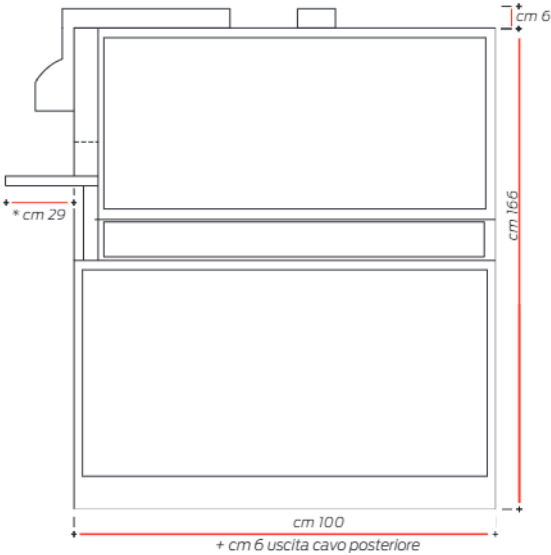
IT Forno compatto e performante, progettato con una capacità di cottura di 6 pizze in camera di cottura in una profondità esterna di soli 100 cm (+30 cm di marmo). Ben 103 cm di larghezza utile interna garantiscono ampio spazio operativo, facilitando l'uso della pala ed il posizionamento della pizza. La larghezza extra assicura maggiore libertà di movimento, migliorando la precisione e riducendo lo stress dell'operatore.

EN Compact, high-performance oven designed with a cooking capacity of 6 pizzas in the cooking chamber and an external depth of just 100 cm (+30 cm of marble). A generous 103 cm of internal width provides ample working space, making it easier to use the peel and position the pizza. The extra width ensures greater freedom of movement, improving precision and reducing operator stress.

FR Four compact et performant, conçu pour cuire 6 pizzas dans la chambre de cuisson avec une profondeur extérieure de seulement 100 cm (+30 cm de marbre). Une largeur utile interne de 103 cm garantit un espace de travail spacieux, facilitant l'utilisation de la pelle et le positionnement de la pizza. La largeur supplémentaire assure une plus grande liberté de mouvement, améliorant la précision et réduisant le stress de l'opérateur.



Scheda tecnica PREMIUM 6 LARGE



Dimensione camera cottura <i>Cooking chamber dimension</i> <i>Dimension de la chambre de cuisson</i>	Capacità Pizze <i>Pizza capacity</i> <i>Capacité nombre pizza</i>	Ingombro (L P H) <i>External</i> <i>Dimension extérieures</i>	Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>
103x82	N° 6 pizze Ø cm 33	138 x 100 x 172	530 kg

* +29 cm davanzale in pietra Vesuviana

Alimentazione / **Power supply:** 380-415 V3N
Potenza massima / **Maximum power:** 13.600 watt
Consumo medio / **Average operating absorption:** 8,5 kw./h.

