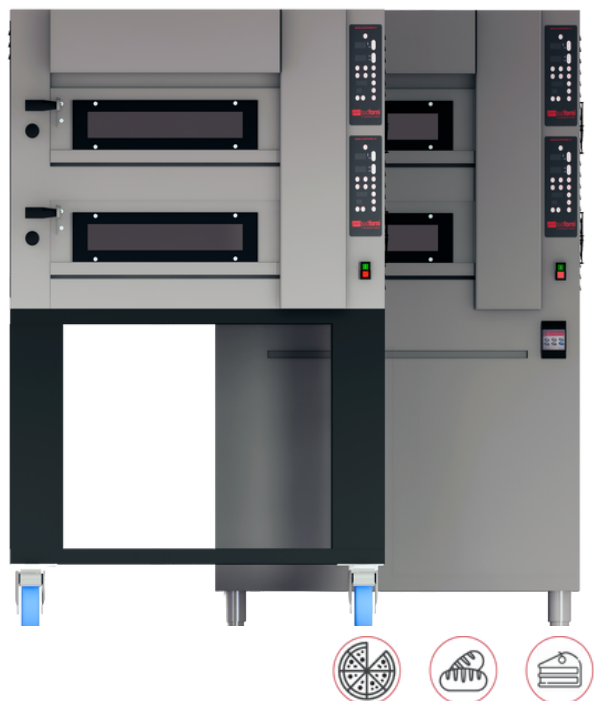


## SZ-105

Forno elettrico per pizzeria



### TOPAZIO elettrico

Forno elettrico, adatto a pizzerie e rosticcerie già avviate o di nuova apertura che necessitano di una produttività continua. Questo prodotto può essere costituito fino a tre camere di cottura, ognuna delle quali ha un funzionamento indipendente, ciò significa che è possibile lavorare con diverse temperature e regolazioni.

#### COSTRUZIONE esterna

- Struttura frontale realizzata in lamiera acciaio inox, con
- pannelli laterali in lamiera preverniciata
- Quadro comandi posizionato sul fronte destro
- Scarico vapori posizionato sul lato posteriore sinistro

#### COSTRUZIONE interna

- Camera di cottura in pietra refrattario
- Struttura interna in lamiera inox 15/10
- Isolamento termico in lana roccia e pannelli



#### DIMENSIONI esterne

Larghezza est.	115 cm
Profondità est.	127 cm
Altezza est. no sgabello	80 cm
Peso senza sgabello	280 kg

#### ALIMENTAZIONE e potenza

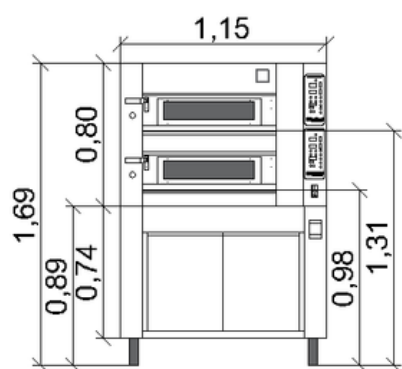
Alimentazione	400 V/3+N
Potenza max.	25 kW
Cavo alimentazione	H07 RN-F
Temp. °C	500°

#### DIMENSIONI camera

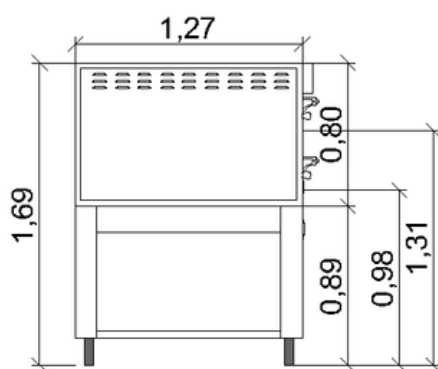
L75 cm x P105 cm x H15- 22cm

I dati sono suscettibili a variazioni in accordo al differente utilizzo delle attrezzature.

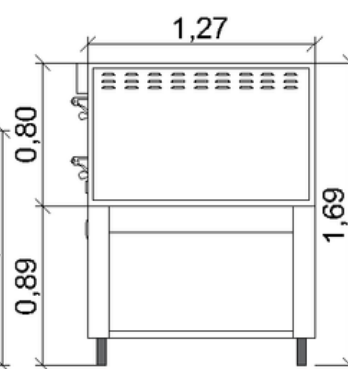
### DISEGNI tecnici



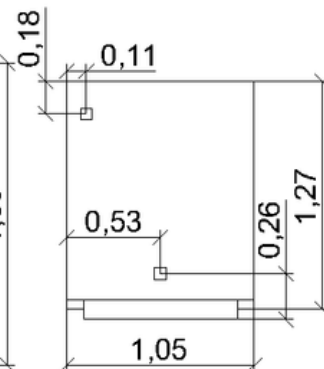
VISTA frontale



VISTA laterale sx



VISTA laterale dx



VISTA dall'alto