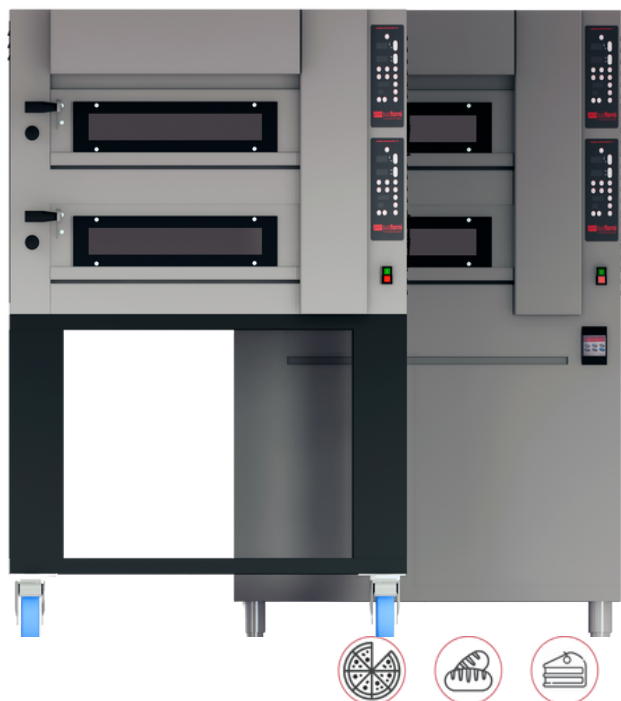


## ZN2-90

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.           | 105 cm |
| Profondità est.          | 112 cm |
| Altezza est. no sgabello | 80 cm  |
| Peso senza sgabello      | 240 kg |

#### ALIMENTAZIONE e potenza

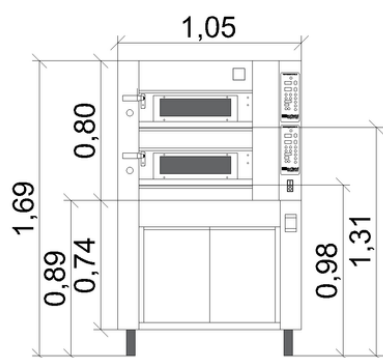
|                    |           |
|--------------------|-----------|
| Alimentazione      | 400 V/3+N |
| Potenza max.       | 15 kW     |
| Cavo alimentazione | H07 RN-F  |
| Temp. °C           | 500°      |

#### DIMENSIONI camera

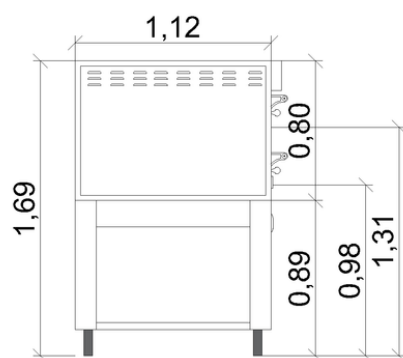
L65 cm x P90 cm x H15- 15cm

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

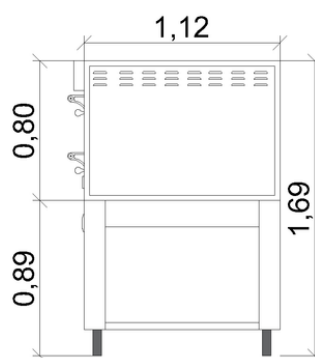
### DISEGNI tecnici



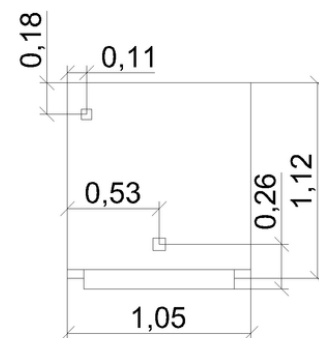
VISTA frontale



VISTA laterale sx



VISTA laterale dx



VISTA dall'alto