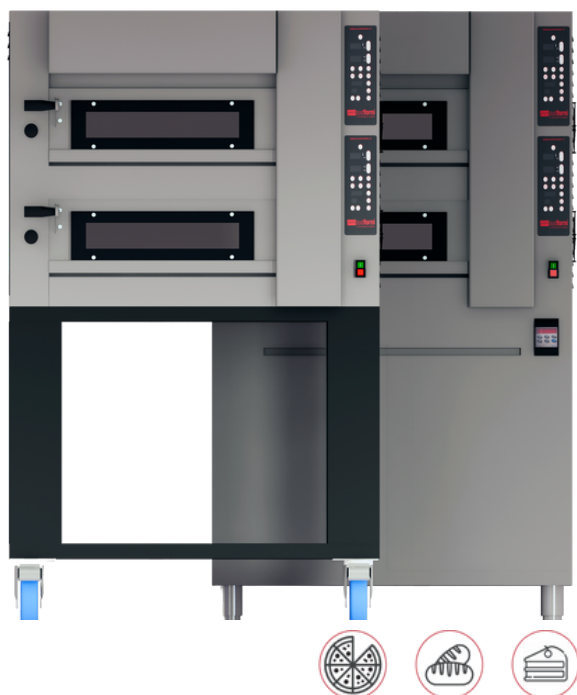


Z2-80

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.	95 cm
Profondità est.	102 cm
Altezza est. no sgabello	80 cm
Peso senza sgabello	200 kg

ALIMENTAZIONE e potenza

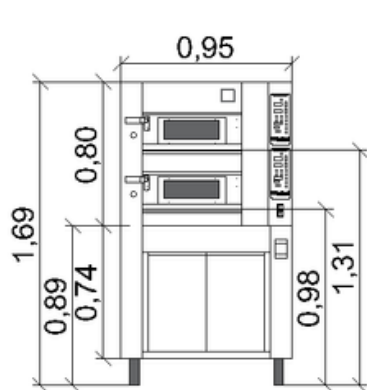
Alimentazione	400+N+T
Potenza max.	10 kW
Cavo alimentazione	H07 RN-F
Temp. °C	500°

DIMENSIONI camera

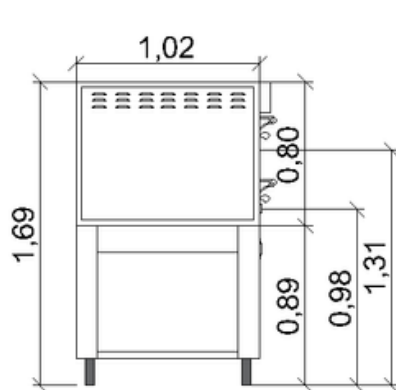
L50 cm x P80 cm x H15- 15cm

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

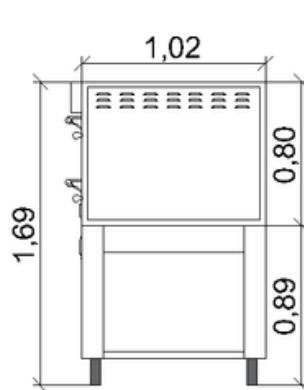
DISEGNI tecnici



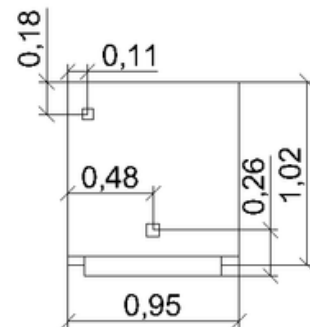
VISTA frontale



VISTA laterale sx



VISTA laterale dx



VISTA dall'alto