

Ø 360 mm



Controllo cielo/platea indipendenti



Camere sovrapponibili



Vetro removibile



Porta bilanciata



Illuminazione alogena interna



Barriera termica

Pannello comandi con regolazione della temperatura

Bruciatori temperatura platea

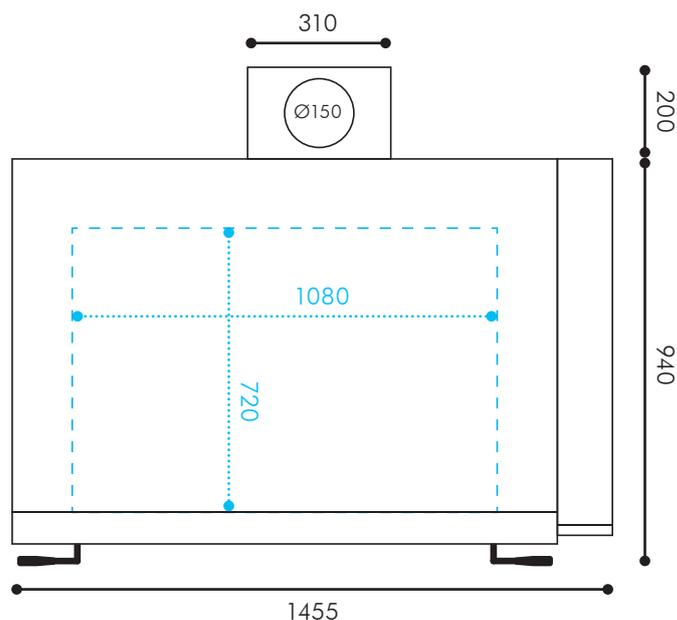
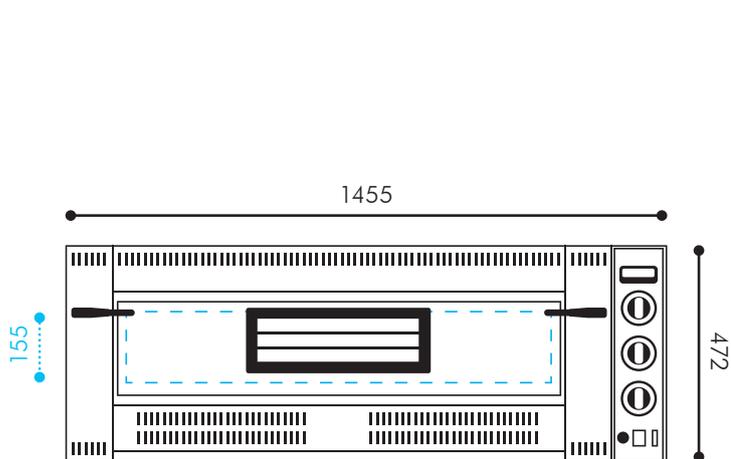
Facilità d'accesso ai componenti



Bruciatori temperatura cielo

Porta bilanciata

Bruciatori sottoporta per barriera termica



DIMENSIONI

VOLUME CON IMBALLO	1,13 mc
DIMENSIONI ESTERNE	l.1455 x p.940 x h.472 mm
DIMENSIONI CAMERA	l.1080 x p.720 x h.155 mm
RACCORDO USCITA FUMI	Ø 150 mm, collettore 310x200 mm
PESO NETTO	171 kg
PESO LORDO	206 kg

ALIMENTAZIONE

ASSORBIMENTO ELETTRICO	0,2 kW - 230V/50Hz
RESA BRUCIATORI	22,5 kW (19350 kCal)
CONSUMO GAS	G20/25 (Metano) 2,390 mtc/H G30/31 (GPL) 1,750 kg/H

OPTIONALS

SUPPORTO	Disponibile
SUPPORTO APERTO	Disponibile
SUPPORTO CON RUOTE	Disponibile
CELLA A 9 GUIDE	Disponibile
CELLA CON RUOTE A 7 GUIDE	Disponibile
RISCALDATORE, 1.1 kW	Disponibile
RACCORDO PER SOVRAPPOSIZIONE	Disponibile
CAMINO ANTIVENTO	Disponibile

CARATTERISTICHE

TEMPERATURA	50-500 °C
ALIMENTAZIONE	Metano G4 (GPL G6 inclusi)
CAPACITÀ COTTURA PIZZA	x6 Ø 360 mm
CAPACITÀ COTTURA TEGLIA	x2 600x400 mm
CONTROLLO CIELO/PLATEA	Indipendenti
BARRIERA TERMICA	✓
VETRO REMOVIBILE	✓
ILLUMINAZIONE ALOGENA INCASSATA	✓
SOVRAPPONIBILITÀ	✓
PORTA BILANCIATA	✓
TERMOMETRO DIGITALE	✓
ACCENSIONE ON/OFF	✓
PIETRA REFRATTARIA ALVEOLARE	Platea

Rivenditore autorizzato