

Ø 360 mm



Controllo cielo/platea indipendenti



Barriera termica



Vetro removibile



Porta bilanciata



Illuminazione alogena interna

Pannello comandi autoesplicativo

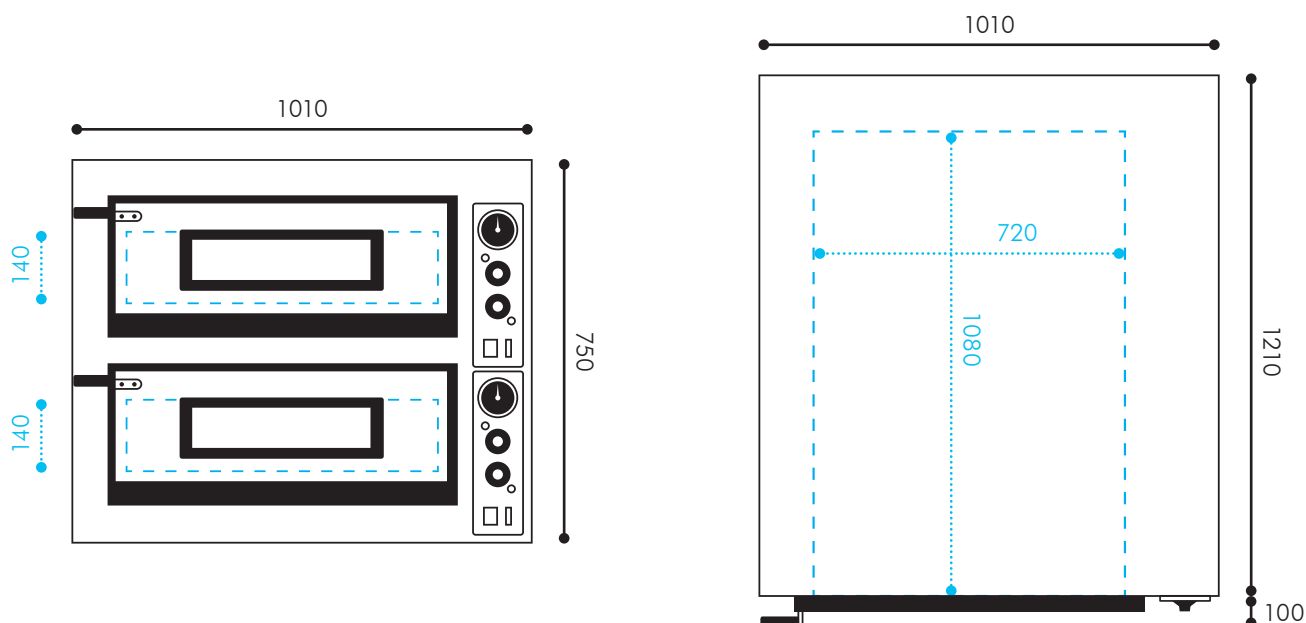
Pratica maniglia ergonomica

Illuminazione alogena interna



Regolazione indipendente cielo e platea

Vetro temperato panoramico



DIMENSIONI

VOLUME CON IMBALLO	1,40 mc
DIMENSIONI ESTERNE	l.1010 x p.1210 x h.750 mm
DIMENSIONI CAMERA	l.610 x p.610 x h.140 mm
PESO NETTO	325 kg
PESO LORDO	344 kg

OPTIONALS

SUPPORTO	Disponibile
SUPPORTO APERTO	Disponibile
SUPPORTO CON RUOTE	Disponibile
SUPPORTO APERTO CON RUOTE	Disponibile
CELLA A 9 GUIDE	Disponibile
CELLA CON RUOTE A 7 GUIDE	Disponibile
CAPPA CON COLLARE Ø 100 mm	Disponibile
RISCALDATORE, 1.1 kW	Disponibile

CARATTERISTICHE

TEMPERATURA	50-500 °C
CAPACITÀ COTTURA PIZZA	x12 Ø 360 mm
CAPACITÀ COTTURA TEGLIA	x4 600x400 mm
CONTROLLO CIELO/PLATEA	Indipendenti
VETRO SOSTITUIBILE	✓
ILLUMINAZIONE ALOGENA INCASSATA	✓
SOVRAPPONIBILITÀ	✓
PORTA BILANCIATA	✓
TERMOMETRO ANALOGICO	✓
ACCENSIONE ON/OFF	✓
PIETRA REFRATTARIA	Platea

IMPIANTO ELETTRICO

ALIMENTAZIONE ELETTRICA	400V/50Hz - 3Ph+N
POTENZA MASSIMA ASSORBITA	18,0 kW

Rivenditore autorizzato