

Ø 360 mm



100% refrattario



Barriera termica



Vetro removibile



Controllo cielo/platea indipendenti



Porta bilanciata



Illuminazione alogena interna

Pannello comandi autoesplicativo

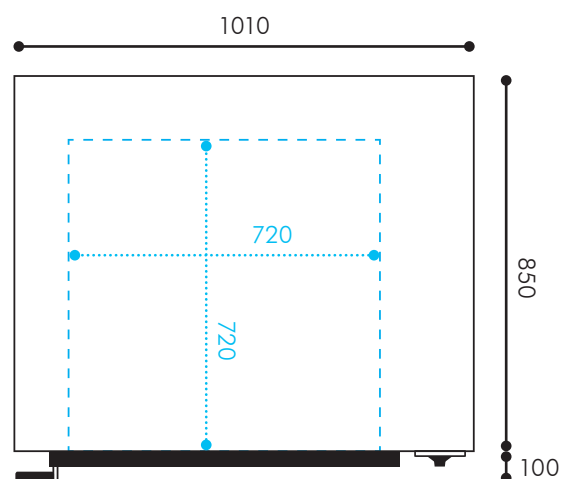
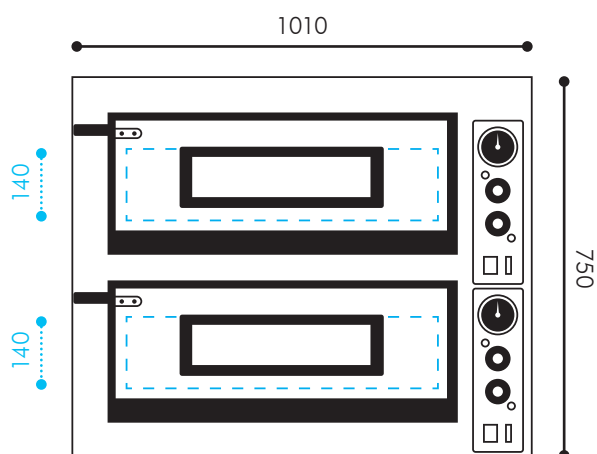
Pratica maniglia ergonomica

Illuminazione alogena interna



Regolazione indipendente cielo e platea

Vetro temperato panoramico



DIMENSIONI

VOLUME CON IMBALLO	1,05 mc
DIMENSIONI ESTERNE	l.1010 x p.850 x h.750 mm
DIMENSIONI CAMERA	l.720 x p.720 x h.140 mm
PESO NETTO	235 kg
PESO LORDO	252 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	x8 Ø 360 mm
CAPACITÀ COTTURA TEGLIA	x2 600x400 mm
CONTROLLO CIELO/PLATEA	Indipendenti
VETRO SOSTITUIBILE	✓
ILLUMINAZIONE ALOGENA INCASSATA	✓
SOVRAPPONIBILITÀ	✓
PORTA BILANCIATA	✓
TERMOMETRO ANALOGICO	✓
ACCENSIONE ON/OFF	✓
PIETRA REFRATTARIA	Platea, fiancate, cielo

IMPIANTO ELETTRICO

ALIMENTAZIONE ELETTRICA	400V/50Hz - 3Ph+N
POTENZA MASSIMA ASSORBITA	12,0 kW

Rivenditore autorizzato