

EO - FORNO ELETTRICO SERIE SMALL



CARATTERISTICHE

- 9600 Watt - 380 V trifase (EO 80)
- 12.000 Watt – 380 V trifase (EO 100)
- Temperatura da 0°C a 450°C (32 F- 840 F)
- Sei resistenze elettriche , tre inferiori e tre superiori
- Due temperature controllabili indipendentemente (piano e cielo)
- Completo isolamento termico
- Camera di cottura in mattoni refrattari
- Struttura di sostegno e parte anteriore in acciaio inox
- Piano inox anteriormente alla bocca
- Porta chiusura in acciaio inox a forma curva con cerniere,maniglia con impugnatura in legno e finestra di ispezione in vetro temperato 8 mm.
- Rivestimento esterno con piastrelle di mosaico ceramico.

SPECIFICHE:

Camera di cottura interamente in mattoni refrattari altezza totale 190 mm – Altezza utile 160 mm.

Una centralina elettronica digitale permette la gestione del forno mediante impostazione della temperatura con la possibilità di impostare due differenti temperature per piano cottura e cielo.

La parte esterna frontale , la struttura di sostegno , la porta ed il piano anteriore alla bocca del forno sono tutti di acciaio inox .

La porta (dim. mm.500 x mm. 200 h) ha forma curva con finestra di ispezione (dim. mm. 330 x mm. 100 h.) in vetro temperato 8 mm.

Maniglia porta h. 130 mm in tubolare di acciaio ricoperto da impugnatura in legno.

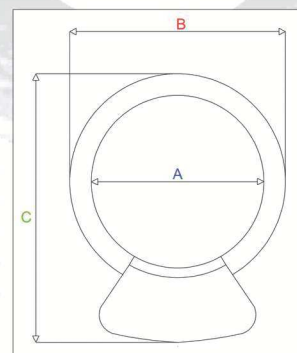
Dimensioni bocca mm. 400 x 160 h.

Sei resistenze elettriche , di cui tre per il piano cottura e tre per il cielo , provvedono al riscaldamento del forno.

Su richiesta il forno può essere con alimentazione 220 – 240 V trifase.

DIMENSIONI DISPONIBILI:

MODELLO MODEL	N.PIZZE N.PIZZAS	DIMENSIONI - SIZES						ALTEZZA HEIGHT		PESO WEIGHT		POTENZA POWER	VOLT
		A		B		C		CM	IN	KG	LBS	WATT	
EO 80	3	80	32	100	40	125	49	200	79	300	661	9600	380/50/3
EO 100	4	100	40	120	47	145	57	200	79	400	881	12000	380/50/3



Specifiche soggette a cambi senza preavviso