B1 V

- Macchinario per uso professionale
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304
- Sportello con vetro per alte temperature
- Suolo forno in materiale refrattario
- Resistenze corazzate
- Timer al pannello di controllo
- NO Illuminazione interna
- Temperatura da 50° C a 500° C
- Termostati per il controllo della temperatura
- Isolamento in fibra ceramica
- A richiesta piedistallo in acciaio inox
- Termometro
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt/Hz)	230/50
Potenza (Kwatt/Hp)	2,2 (2,95)
Dimensioni interne	405x405 h.110
Termostati	1
Capienza pizza	1
Diametro pizza	ø40
Temperatura	50-500
Peso netto monofase (kg)	26,0
Peso lordo monofase (Kg)	32,0
Dimensione imballo (mm)	B. 610 D. 610 H. 450
Dimensioni (mm)	B. 555 D. 460 H. 290