

B7+7



- 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 - 230-400/50
Potenza (Kwatt /Hp)	8,0 (10,70)
Dimensioni interne	500x510 h.110 x2
Termostati	4
Capienza pizza	1+1
Diametro pizza	ø50
Temperatura	50-500
Peso netto mono/tri fase (Kg)	79,0/79,0
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	85,0/85,0
Dimensione imballo (mm)	B. 800 D. 730 H. 900
Dimensioni (mm)	B. 715 D. 570 H. 550