

B8



- 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)	6,0 (8,0)
Dimensioni interne	720x720 h.140
Termostati	2
Capienza pizza	4
Diametro pizza	ø36
Temperatura	50-500
Peso netto mono/tri fase (Kg)	95,0/95,0
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	109,0/109,0
Dimensione imballo (mm)	B. 1090 D. 1040 H. 580
Dimensioni (mm)	B. 1010 D. 850 H. 420