GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

SCHEDA TECNICA

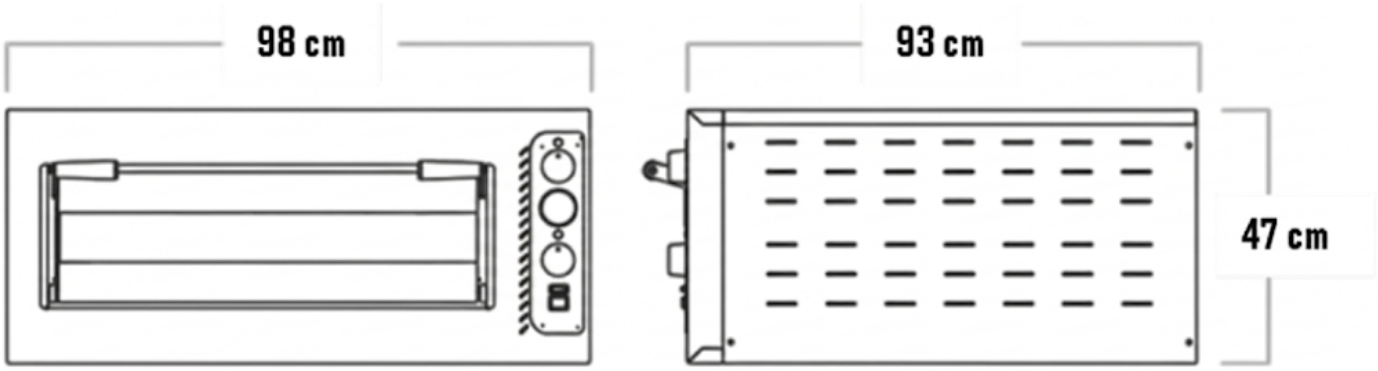
# Forno per pizze – *C501E*

Forno elettrico monocamera per pizze con comandi digitali.

CARATTERISTICHE:

- Frontale in acciaio inox AISI 304;
- Piano cottura in refrattario di alta qualità;
- Pannellatura esterna in acciaio verniciato;
- Porta di ampie dimensioni a due maniglie con vetro termico;
- Doppio sistema di controllo della temperatura interna, sia superiore sia inferiore;
- Temperatura regolabile da 50°C a 400°C;
- Isolamento interno con lana di roccia di alta qualità;
- Spia per il controllo della temperatura ed illuminazione interna.




| | Modello |
|---|---|
| | C501E |
| *Potenza gas [kW]* | 6 |
| *Capacità camera [pizze di d=330mm]* | 4 |
| *Alimentazione elettrica* | 380V-AC-3N |
| *Dimensioni camera [mm*mm*mm]* | 700*700*150 |
| *Peso [kg]* | 85 |
| *Altezza [mm]* | 600 |
| *Larghezza [mm]* | 1040 |
| *Profondità [mm]* | 880 |

Giavazzi Srl | via della Liberazione, 71 | 20068 Peschiera Borromeo(MI)
P.IVA 00705470151 | Tel. +39 0255305417 r.a.| Mail giavazzi@giavazzi.it | www.giavazzi.it