GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

SCHEDA TECNICA

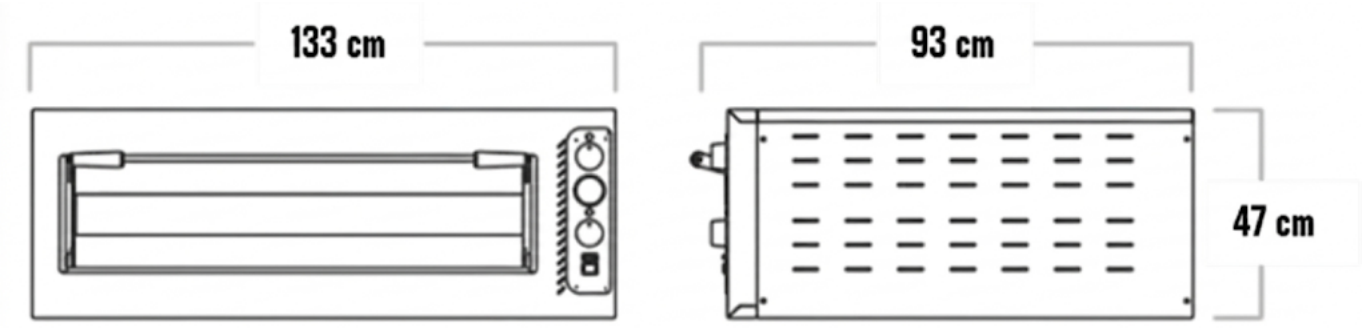
Forno per pizze – *C601E*

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
	C601E
Potenza gas [kW]	7.5
Capacità camera [pizze di d=330mm]	6
Alimentazione elettrica	380V-AC-3N
*Dimensioni camera [mm*mm*mm]*	1050*700*150
Peso [kg]	102
Altezza [mm]	600
Larghezza [mm]	1390
Profondità [mm]	870

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