GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

SCHEDA TECNICA

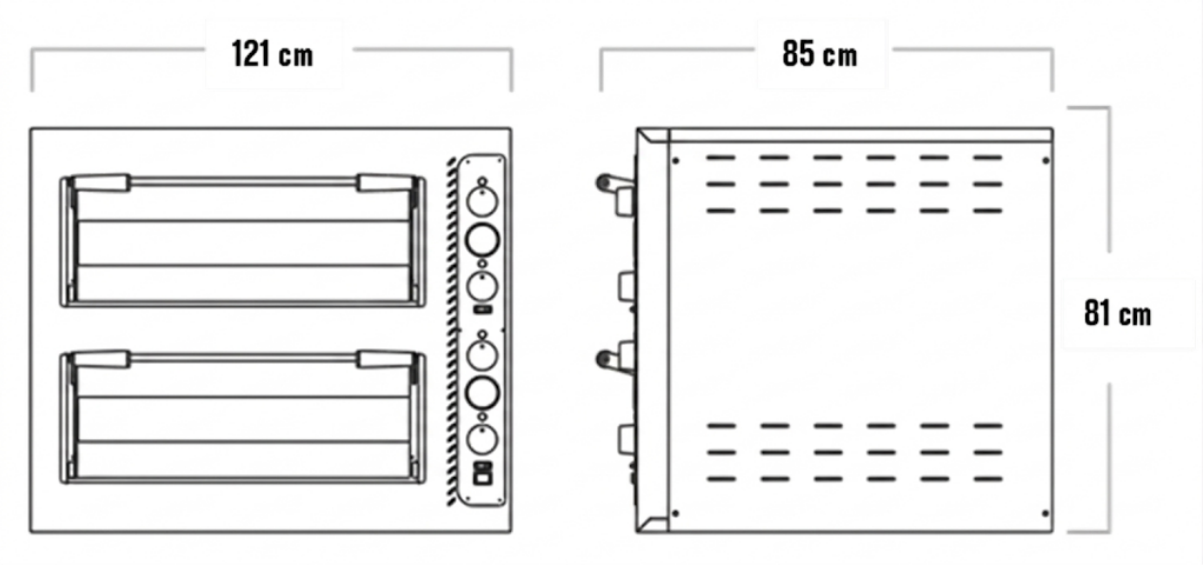
Forno per pizze – *M602E*

Forno elettrico a doppia camera 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
	M602E
Potenza gas [kW]	24
Capacità totale [pizze di d=300mm]	12
Alimentazione elettrica	380V-AC-3N
*Dimensioni camera [mm*mm*mm]*	920*615*150
Peso [kg]	180
Altezza [mm]	860
Larghezza [mm]	1260
Profondità [mm]	800

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