

OPALE MAXI

Forno elettrico per pizzeria



SCHEMA TECNICA

COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio verniciata
- Banchina con appoggio in marmo di granito in pietra lavica Etna
- Touch screen posizionato in basso a destra con sportello di chiusura

COSTRUZIONE INTERNA

- Camera da cottura in materiale refrattario
- Suolo di cottura in argilla vesuviana
- Cielo e platea con resistenze corazzate in acciaio incoloy ad irraggiamento diretto

DIMENSIONI

Altezza est.	180 cm
Profondità est.	155 cm
Prof. est. con banchina	185 cm
Larghezza est.	180 cm
Peso	900 kg



CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

9 pizze diametro 33 cm

I dati sono suscettibili a variazioni in accordo al differente utilizzo delle attrezzature

ALIMENTAZIONE E POTENZA

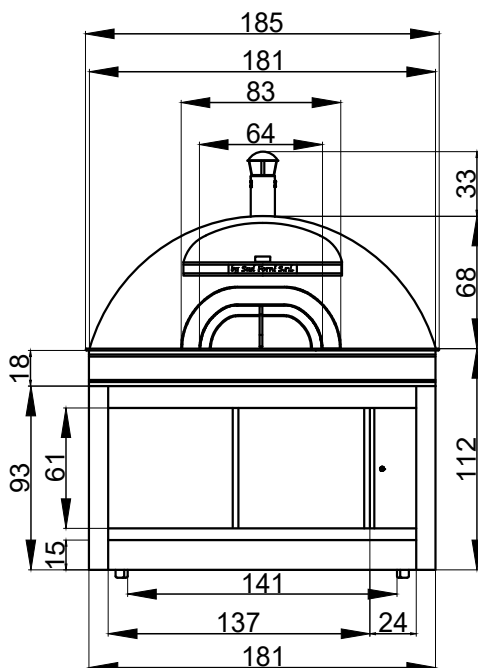
Alimentazione	400 V/3 + N
Potenza max.	19 kW
Cavo alimentazione	H07 RN-F
Temp. °C	520°

NOTE: SUD FORNI Srl si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

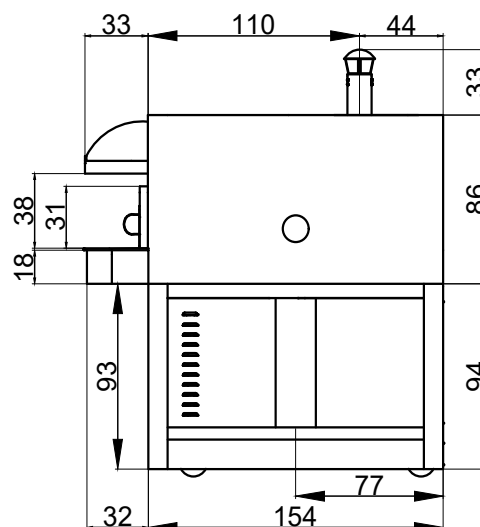
DIMENSIONE CAMERA

122,5cm x 124m x23cm

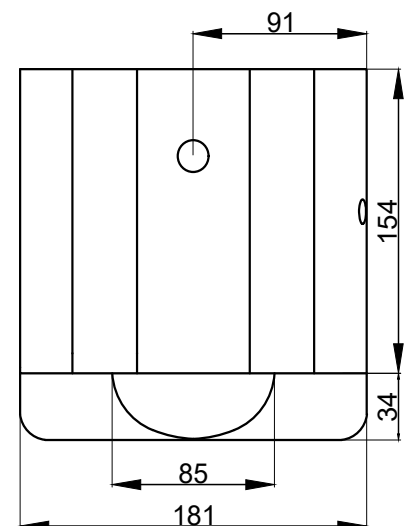
VISTA ANTERIORE



VISTA LATO DESTRO



VISTA DALL'ALTO



NOTA: Le quote riportate nelle viste sono espresse in centimetri