

## OPALINO

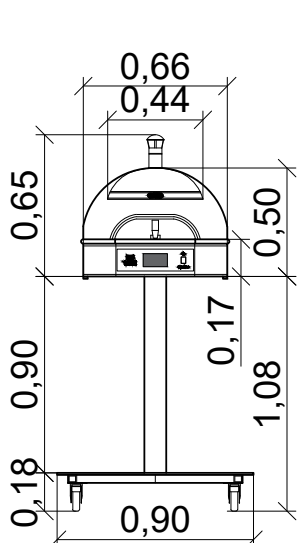
Forno elettrico per pizzeria



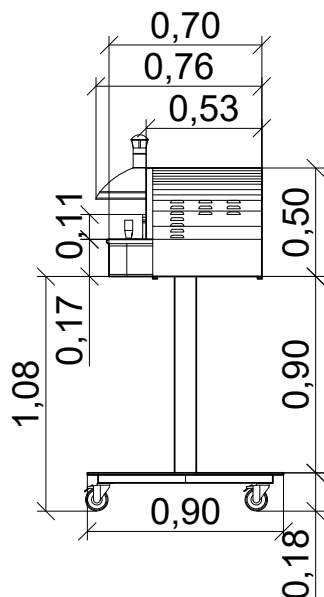
x1



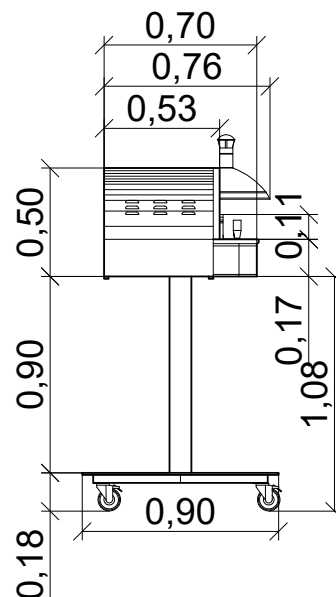
VISTA ANTERIORE



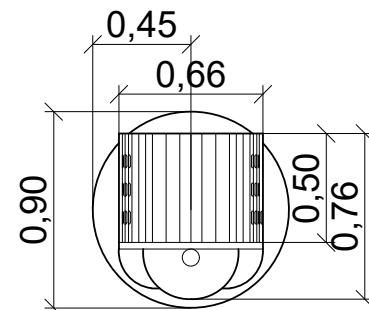
VISTA LATO SINISTRO



VISTA LATO DESTRO



VISTA DALL'ALTO



## SCHEMA TECNICA

### COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio verniciata
- Banchina con appoggio in marmo di granito in pietra lavica Etna
- Controller posizionato al centro della bancalina

### 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.	65 cm
Profondità est.	55 cm
Prof. est. con banchina	72 cm
Larghezza est.	66 cm
Peso	80 kg



### CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

1 pizza diametro 33 cm

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

### ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione	220 V
Potenza max.	2,7 kW
Cavo alimentazione	3x2,5mm
Temp. °C	450°

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

### DIMENSIONE CAMERA

40 cm x 40 cm x 17 cm

NOTA: Le quote riportate nelle viste sono espresse in centimetri