

ST44

FORNO PIZZA ELETTRMECCANICO - ELECTROMECHANICAL PIZZA OVEN - FOUR PIZZA ÉLECTRIQUE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	660x660x140 mm (x2)
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	930x810x400 mm (x2)
CAPACITÀ - CAPACITY	4+4 PIZZE
POTENZA - POWER	5+5 kW
VOLTAGGIO - VOLTAGE	230/400
TEMPERATURA - TEMPERATURE	50/400 °C
PESO - WEIGHT	101 Kg
TEGLIE 60x40 cm TRAYS 60x40 cm	2



Il forno elettrico linea ST ideale per pizzeria e rosticceria. Il forno ST è un forno semplice e integrato per ottenere il massimo delle prestazioni con un ottimo prezzo. E' costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna. Alimentazione: Volt 230 - Volt 400 Trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).



The ST line electric oven ideal for pizzerias and rotisseries. The ST oven is a simple, integrated oven for maximum performance at an excellent price. It is made of stainless steel and pre-painted sheet metal. Baking surface in refractory stone. Evaporated rock wool insulation. Armoured heating elements. Internal lighting. Power supply: Volt 230 - Volt 400 three-phase + neutral (special voltages on request).



Le four électrique de la ligne ST est idéal pour les pizzerias et les rotisseries. Le four ST est un four simple et intégré pour des performances maximales à un excellent prix. Il est fabriqué en acier inoxydable et en tôle prépeinte. Surface de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Éléments chauffants blindés. Eclairage interne. Alimentation électrique : Volt 230 - Volt 400 triphasé + neutre (tensions spéciales sur demande).