

FORNO PER PIZZA INOX

S/STEEL PIZZA OVENS



- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Sportello con vetro per alte temperature • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • SI Illuminazione interna • Temperatura da 50°C a 500°C • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • A richiesta piedistallo in acciaio inox
- Termometro • Norme CE • Fabbricato in Italia
- Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Glass door for high temperature cooking • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • YES Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 500°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • On demand: S/steel floor stand • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy

B8

PIZZA Ø36 CM



Peso netto
Net weight (kg)
95,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1010 / D. 850 / H. 420



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Temperatura Temperature (°C)	Termostati Thermostats	Capienza pizza Pizza capacity)
B8	230/50 230·400/50	6,0	720x720 h.140	50-500	2	4

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Trifase / Three phase V. 230/400

B8T

B8M

B8

codice prodotto product code

BP8SR optional piedistallo *optional stand*

codice prodotto product code

BP8CR optional piedistallo con ruote *optional wheels for oven stand*

codice prodotto product code

BP8SR

BP8CR