

PIZZA TÌ ELLE

Dimensioni forno h2/l2/p2	600/1120/1115 mm
Dimensioni piano di cottura	800x1000 mm
Tempo a regime di temperatura	22'
N° pizze in cottura contemporanea	5 pz
Temperatura massima	500°C
Diametro canna fumaria	180 mm
Lunghezza canna fumaria standard (tubo inox aisi 500mm)	660 mm
*Lunghezza canna fumaria opzionale (tubo inox aisi 1000mm)	1160 mm
Altezza forno complessiva di canna fumaria standard h2+h3	1260 mm
*Altezza forno complessiva di canna fumaria opzionale h2+h3	1760 mm
Peso del forno	201 kg
*Kit 4 Piedini inox	Ø 40 mm
Dimensioni dell'imballo forno h/l/p	800/1200/1200 mm
*Dimensioni del carrello assemblato h1/l1/p1	920/1100/1070 mm
Dimensioni dell'imballo carrello h/l/p	480/1100/1200 mm
Peso carrello compreso imballo	72+13 kg (85 kg)
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria standard	2220/1120/1120 mm
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria opzionale	2720/1120/1120 mm
*Dimensioni ripiani laterali	200x300x800 mm
Infornata pane/pasta	8kg
Combustibile raccomandato	GPL / gas metano G20
Categoria gas metano (G20)	12H
Consumo massimo (G20)	2,6 m ³ /h
Consumo massimo (GPL)	1,12 l/h - 0,59kg/h
Potenza nominale	12Kw
Funzionamento a G20	20mbar
Funzionamento a GPL	da bombola 10kg

(*opzionale)

