

PIZZA TÌ ESSE

Dimensioni forno h2/l2/p2	600/915/820 mm
Dimensioni piano di cottura	500x800 mm
Tempo a regime di temperatura	10'
N° pizze in cottura contemporanea	2 pz
Temperatura massima	450°C
Diametro canna fumaria	150 mm
Lunghezza canna fumaria standard (tubo inox aisi 500mm)	630 mm
*Lunghezza canna fumaria opzionale (tubo inox aisi 1000mm)	1130 mm
Altezza forno complessiva di canna fumaria standard h2+h3	1230 mm
*Altezza forno complessiva di canna fumaria opzionale h2+h3	1730 mm
Peso del forno	121 kg
*Kit 4 Piedini inox	Ø 40 mm
Dimensioni dell'imballo forno h/l/p	800/1000/800 mm
*Dimensioni del carrello assemblato h1/l1/p1	920/900/770 mm
Dimensioni dell'imballo carrello h/l/p	480/800/1000 mm
Peso carrello compreso imballo	65+7,5 kg (74,5 kg)
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria standard	2190/915/820 mm
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria opzionale	2690/915/820 mm
*Dimensioni ripiani laterali	200x300x500 mm
Infornata pane/pasta	4kg
Combustibile raccomandato	GPL / gas metano G20
Categoria gas metano (G20)	12H
Consumo massimo (G20)	1,14 m ³ /h
Consumo massimo (GPL)	0,56 l/h - 0,28 kg/h
Potenza nominale	10Kw
Funzionamento a G20	20mbar
Funzionamento a GPL	da bombola 10kg

(*opzionale)

