

FORNI A LEGNA IN ACCIAIO INOX 18/10 (Mod. 60/40) (Mod. 80/40) (Mod. 100/50)

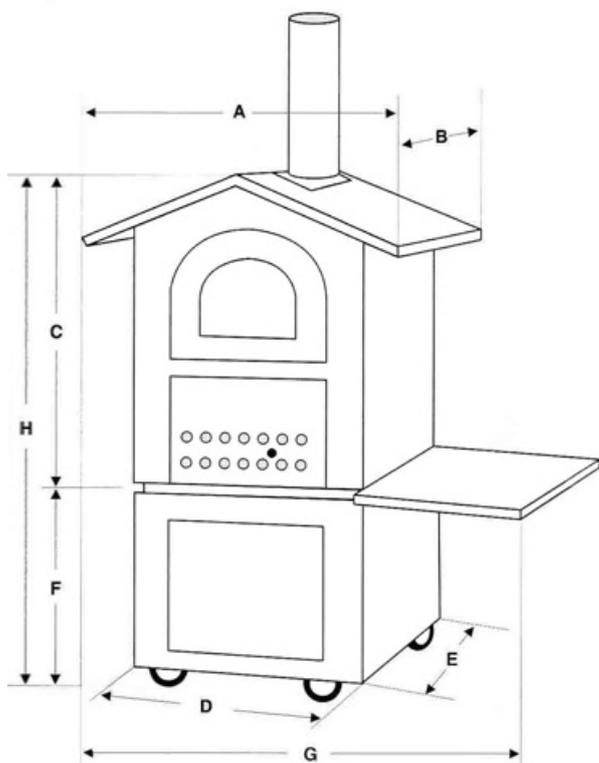
Forno con scaldavivande

VENGONO FORNITI DI SERIE CON

Luce interna 12V.
Valvola regolabile fuoriuscita vapori
Griglie cromate per piani cottura
Griglia di focolare
Cassetto raccolta ceneri
Certificato di garanzia e istruzioni per l'uso.

ACCESSORI A RICHIESTA

Ventilazione 12V.
Piano in refrattario per pizza
Teglia per pizza - Teglia per arrosti
Griglia per arrosti
Girarrosto elettrico ad 1 spiedo o a 2 spiedi
Graticole in acciaio cromato 30x35, 50x35, 60x35
Griglie in acciaio inox 30x35, 50x35, 60x35



CARATTERISTICHE/DIMENSIONI		MOD. 60/40	MOD. 80/40	MOD. 100/50
PIANI DI COTTURA	n.	2	2	2
DIMENSIONI PIANI DI COTTURA	cm.	60X40	80X40	100X50
A (LARGHEZZA TETTINO)	cm.	94	94	117
B (PROFONDITA' TETTINO)	cm.	88	108	129
C (ALTEZZA)	cm.	98	98	110
D (LARGHEZZA)	cm.	70	70	82
E (PROFONDITA')	cm.	66	86	106
F (ALTEZZA BASE CON RUOTE)	cm.	63	63	66
G (LARGHEZZA TOTALE)	cm.	132	132	150
H (ALTEZZA TOTALE)	cm.	161	161	176
DIAMETRO USCITA FUMO	cm.	12	14	14
PESO	kg.	262	295	434
CONSUMO LEGNA PER OTTENERE 300°	kg.	4	6	8

DISPONIBILE NEI COLORI

