

COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio verniciata
- Banchina con appoggio in marmo di granito in pietra lavica Etna
- Scheda di comando posizionata sulla parte anteriore del forno

OPALE SMART

Forno elettrico per pizzeria



COSTRUZIONE INTERNA

- Camera di cottura in materiale refrattario
- Suolo di cottura in argilla
- Cielo e platea con resistenze corazzate in acciaio incolore ad irraggiamento diretto

DIMENSIONI

Altezza est. con sgabello	176 cm
Profondità est.	95 cm
Prof.est.con bancalina	130 cm
Larghezza est.	116 cm
Peso	300 kg



CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

4 pizze diametro 33 cm

I dati sono suscettibili a variazioni in accordo al differente utilizzo delle attrezzature

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione	400 V/3+N
Potenza max.	11 kW
Cavo alimentazione	H07 RN-F
Temp. °C	490°

NOTE: SUD FORNI Srl si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

DIMENSIONE CAMERA

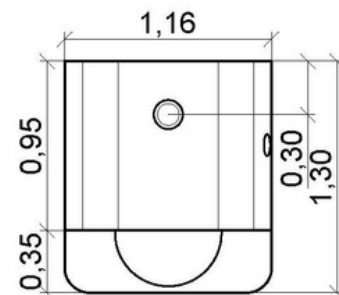
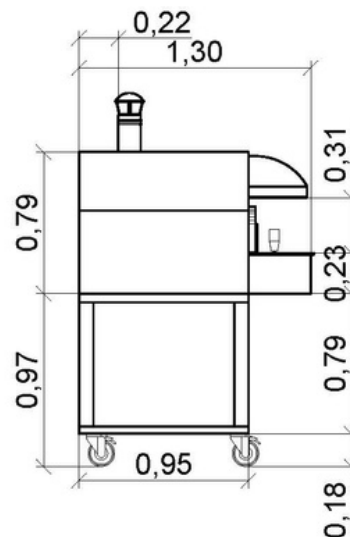
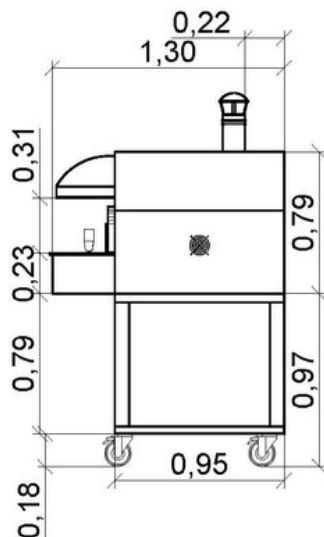
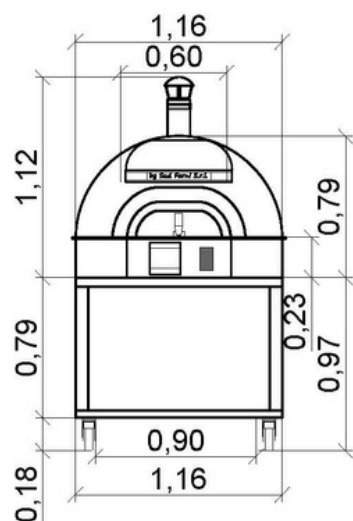
78 cm x 70 cm x 23cm

VISTA ANTERIORE

VISTA LATO SINISTRO

VISTA LATO DESTRO

VISTA DALL'ALTO



NOTA: Le quote riportate nelle viste sono espresse in centimetri