

PIZZY DUO 65.105
Forno elettrico per pizzeria



**OPZIONI E ACCESSORI
(CON SOVRAPREZZO)**

- Cella di lievitazione su piedini, altezza 1000 mm
- Cavalletto senza guide porta teglie, altezza 900 mm
- Kit di 4 ruote
- Guide porta teglie aggiuntive per cella
- Kit per sovrapposizione

COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio inox piegata
- Sportello a battente incernierato in basso
- Vetro in cristallo temperato
- Quadro comandi posizionato sul fronte destro
- Scarico vapori in lamiera d'acciaio inox

COSTRUZIONE INTERNA

- Piano di cottura in refrattario
- Struttura laterale e superiore in lamiera alluminata
- Isolamento termico in lana di roccia

FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate
- Controllo delle resistenze separato tramite termostati
- Temperatura massima raggiungibile 500°C
- Rilievo continuo della temperatura tramite indicatore munito di sonda

DOTAZIONE STANDARD

- Illuminazione ottenuta tramite lampada ad incandescenza



MORETTI FORNI S.P.A.

www.morettiforni.com

e-mail: moretti@morettiforni.com

S.S. Adriatica, 232 - 61035 Marotta (PU) ITALIA
Tel. +39.0721.967223 - Fax +39.0721.969347

