

# FORNO ELETTRICO NEW LINE

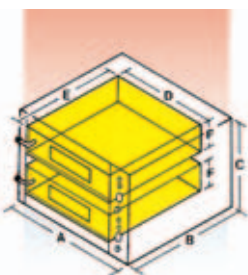


Forni elettrici per pizzerie e gastronomie per piccolo e medio lavoro.

- Disponibili in 2 modelli.

Caratteristiche generali:

- Facciata in acciaio inox.
  - Suolo camera di cottura in refrattario.
  - Sfiatatoio per vapori in cottura. (CIP26/CIP26L)
  - Isolamento in lana di roccia evaporata.
  - Gruppo di resistenze elettriche corazzate, uno nel cielo e uno nella platea.
  - **Termostato per il controllo della temperatura fino a 500°C.**
- Su richiesta sono disponibili i modelli 9 e 9+9.



MODELLO	N°Pizze	Dim. esterne			Dim. interne			Watt	Peso Kg	€
		A	B	C	D	E	F			
CIP24	4+4 33	98	93	75	66	66	15	9000	152 Kg	1.500
CIP26	6+6 33	98	122	75	66	99	15	13620	218 Kg	1.950
CIP26L	6+6 33	131	93	75	99	66	15	16000	232 Kg	2.050

SUPPORTI PER FORNI INOX				
MODELLO	L	P	H	€
SUPCIP4	98	83	93	290
SUPCIP6	98	110	122	340
SUPCIP6L	131	83	93	390

CAPPE ASPIRANTI INOX				
MODELLO	L	P	H	€
CAPCIP4	98	50	30	400
CAPCIP6	98	50	30	450
CAPCIP6L	131	50	30	500



## FORNI AD ANGOLO

- Disponibili in 2 modelli:
- 8 pizze Ø 35 cm.
- 8 + 8 pizze Ø 35 cm.

