



VULCANO

forno pizza
pizza oven

- Struttura in acciaio inox
- Mantello esterno in lamiera nera preverniciata a polvere
- Piani di cottura in pietra refrattaria
- Resistenze corazzate
- Sfiato per i vapori di cottura
- Isolamento in fibra di vetro
- 2 camere di cottura indipendenti isolate termicamente
- 2 termostati per ogni camera che regolano la zona inferiore e superiore

Opzioni:

- Cappa aspirazione

- *Structure in stainless steel*
- *External body in black oven pre-painted steel*
- *Refractory brick decks*
- *Shock-proof coated heating elements*
- *Shock-proof heating elements*
- *Glass fiber lining*
- *2 separate backing chambers thermal insulated*
- *2 thermostats for each chamber which select the lower and upper zone*

Optional:

- *Fume hood*

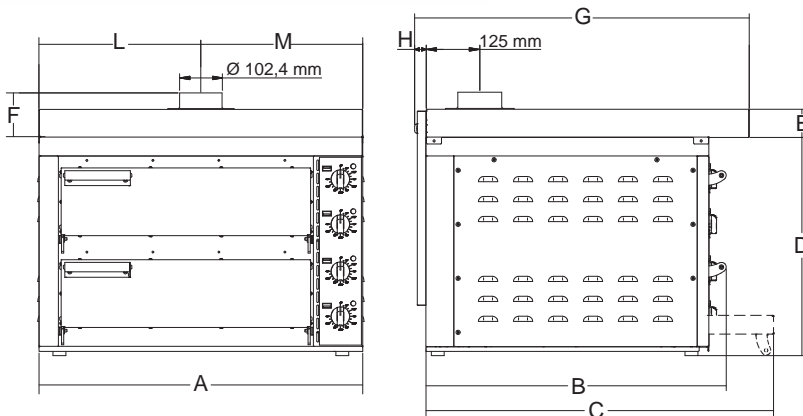
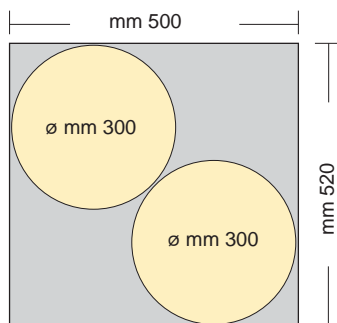


VULCANO

Cappa aspirante opzionale
Optional fume hood



Piano di cottura in pietra refrattaria
Refractory brick deck



					A	B	C	D	E	F	G	H	L	M			
	watt	1ph/3ph	°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Vulcano 2	6.400	1ph/3ph	50÷450	500x520 h.115	780	720	810	530	66	106	781	27	391	391	70	850x840x830	83