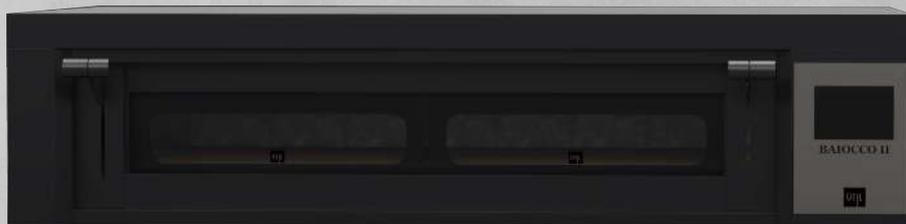


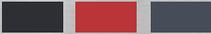
## Forno de lastro BAIOTTO II – PIZZA 6P

Forno de lastro para pizza.

Painel multi toque 7" de alta sensibilidade e totalmente intuitivo de fácil aprendizado e operação.



Tela multi toque

Cores disponíveis: 

### CARACTERÍSTICAS:

- Temperatura de trabalho até 450 °C
- Capacidade 4 assadeiras de 40 x 60 cm (ou 2 assadeira 60 x 80 cm)
- Estrutura em aço carbono pintura eletrostática
- Câmara em aço inox brilhante
- Isolação em fibra cerâmica de alta eficiência
- Tela multi toque totalmente intuitiva de 7"
- Controle total do teto e do lastro por percentual e temperatura com ajuste por zonas da câmara garantindo a uniformidade de assamento e alta performance de consumo
- Função Econômico, que reduz o consumo de energia
- Função Receitas com 20 receitas com até 4 passos e pré-aquecimento
- Função Timer (programador horário) permitindo ligar e desligar o forno automaticamente em dias e horários pré-programados
- Garantia de 1 ano

### OPCIONAIS:

- Acabamento externo em Inox

### ELÉTRICAS

Modelo	Tensão (Vac)	Frequência (Hz)	Potência (kW)	Corrente (A)	Disjuntor (A)	Cabo (mm²)	Consumo Estimado (kW.h)
BAIOTTO II PIZZA	220	60 (Trifásico)	16,9	44,4	63	10,0	5,1
	380	60 (Trifásico)	16,9	25,7	40	6,0	5,1

### DIMENSÕES

Modelo	Dimensões Externas (mm)			Dimensões Internas (mm)			Peso (kg)
	Largura	Profundidade	Altura	Largura	Profundidade	Altura	
BAIOTTO II PIZZA	1842	1250	440,5	1237	800	190	210