

Forno de lastro BAIocco 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 (mm ²)	Consumo Estimado (kW.h)
BAIOCCO 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	
BAIOCCO II PIZZA	1842	1250	440,5	1237	800	190	210