

FAST

Forno elettrico compatto a due camere per pizzeria e gastronomia

Compact electric oven with two chambers for pizza and gastronomy



FAST

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 2 camere di cottura in acciaio alluminato con piano di cottura in refrattario ad altissime prestazioni
- Piano di cottura e cielo con resistenze corazzate in acciaio inox
- Pannello di controllo elettromeccanico
- 3 temperature controllate separatamente
- Isolamento termico
- Massima temperatura di cottura 450 °C
- Sportelli in acciaio inossidabile
- Sportelli frontali controbilanciati
- Disponibile in acciaio inossidabile

ACCESSORI

- Supporto del forno

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 2 cooking chambers in aluminium coated steel with high performance refractory floor
- Top and bottom stainless steel armored heating elements
- Electromechanical control panel
- 3 separate temperature control
- Thermal insulation
- Max cook temp 450°C
- Stainless steel doors
- Counter balanced doors
- Available in stainless steel

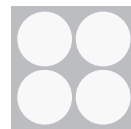
ACCESSORIES













- Oven support

2 CAMERE + SUPPORTO
2 DECKS + STAND

CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK
FAST 50

DIMENSIONI INTERNE
 Internal dimensions
 A/H 10 x L/W 50 x P/D 51 cm
 4 + 4 Pizze Ø 25 cm
 1 + 1 Pizze Ø 50 cm


DATI TECNICI
TECHNICAL CHART


Fast	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Assorbimento	Temperatura
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)			Weight	Supply	Power	Power	Absorption	Temperature
	 A/H	 L/W	 P/D	 A/H	 L/W	 P/D	 KG		 KW	 KW/h	 Ampere	 °C
FAST - DECK	10+10	50	51	53	78	63	60	400/3/50-60	6	3	9	0/450
SF50 - STAND				88	78,5	60,5	20					