

01.115005.01.001

Forno per pizza Pro

Termostato regolabile - Con pietra refrattaria

Prepara pizze perfette a casa tua con questo forno. La temperatura max di 400 °C permette di preparare pizze fino a 30 cm di diametro. Completo di termostato ed elemento riscaldante superiore e inferiore per una distribuzione uniforme del calore.

Dimensioni della superficie di cottura Ø 30 cm

Termostato regolabile Sì

Temperatura Massima 400 °C

Piastra removibile Sì

Funzione timer Sì

Doppio elemento riscaldante ad alta efficienza Sì

alloggiamento a doppia parete "cool touch" Sì

Numero di spatole per pizza 2

Facile da pulire Sì

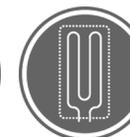
Piedini antiscivolo Sì

Spia di alimentazione Sì

Spia di pronto all'uso Sì

Cavo di alimentazione 1 m

Potenza 1200 W



Logistica - Codice Intrastat: 8516607000

Scatola singola: a x L x P (cm): 30 x 44 x 36 | EAN: 8712836972834 | gross weight (kg): 6.44 | Netto Weight (kg): 5.53

Scatola Box: a x l x P (cm): 32 x 38 x 45 | EAN: 8712836972827 | Peso Lordo (kg): 6.92

Quantità: Per scatola box: 1 | Per pallet: 22 | Strati pallet x Scatole box: 2 x 11 | 20FT / 40FT / HQ: 545 / 1122 / 1270

