



Fast

Forno elettrico compatto per pizzerie e rosticcerie a due camere.

Compact electric oven with two chambers for pizza and rotisserie.

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

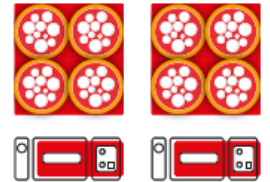


CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA
LOADING CAPACITY PER DECK

FAST 50

Dimensioni interne
Internal dimensions
 A/H 10 x L/W 50 x P/D 51 cm

4 + 4 pizze Ø 25 cm



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	V/Ph/Hz	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					

Italforni Pesaro s.r.l.

Loc. Chiusa di Ginestreto • Via dell'Industria 130 • 61121 Pesaro (PU) • Italia
 Tel +39 0721 48 15 15 - Fax +39 0721 48 24 53 info@italforni.it • www.italforni.it

