

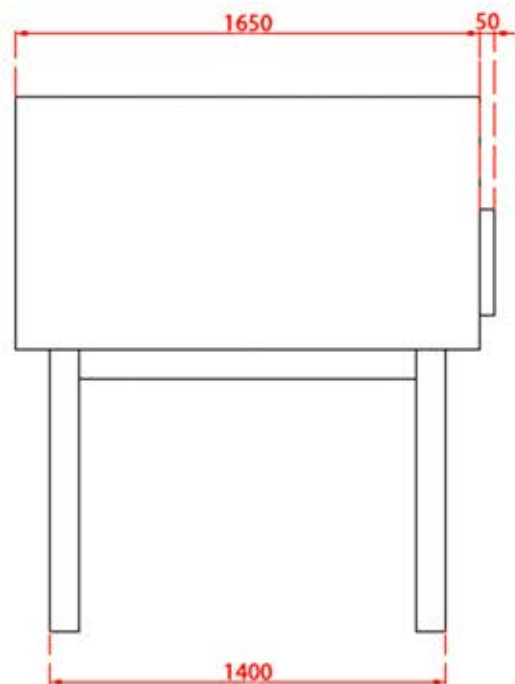
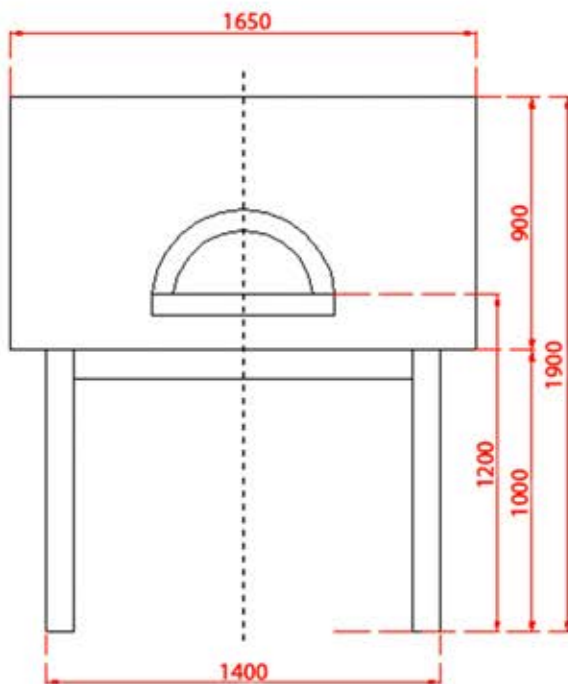
Mod.
120 Ø

M.B. Forni



Il modello 120 è il più piccolo della serie: ha una capienza di circa 6 pizze di diametro 30/33 cm. e può essere a legna, a gas oppure ibrido legna/gas. Piano cottura monoblocco autodilatante.

Consigliato per pizzerie con al massimo 60 coperti o per i ristoranti che vogliono aggiungere le pizze al loro menù.





CARATTERISTICHE

DIMENSIONI INTERNE	120
DIMENSIONI ESTERNE	165*165
PESO (KG.)	700
CONSUMO LEGNA ORARIO (KG.)	5/6
CAPACITÀ PIZZE DA 30/33 CM	5/6
ALTEZZA PIANO COTTURA	120
DIAMETRO CANNA FUMARIA (CM.)	20

