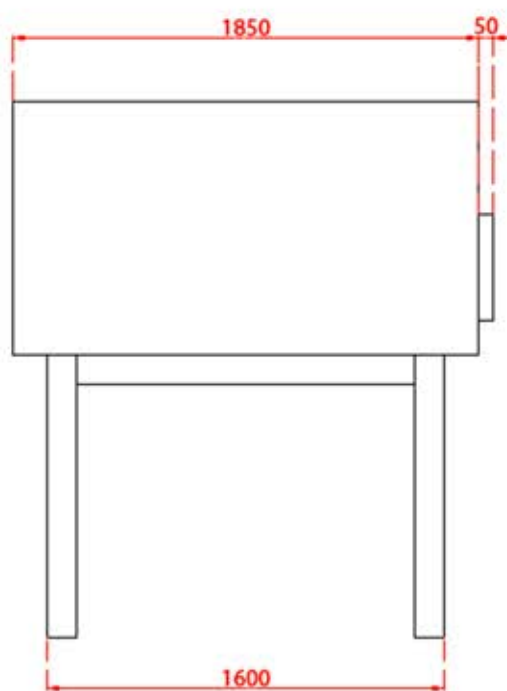
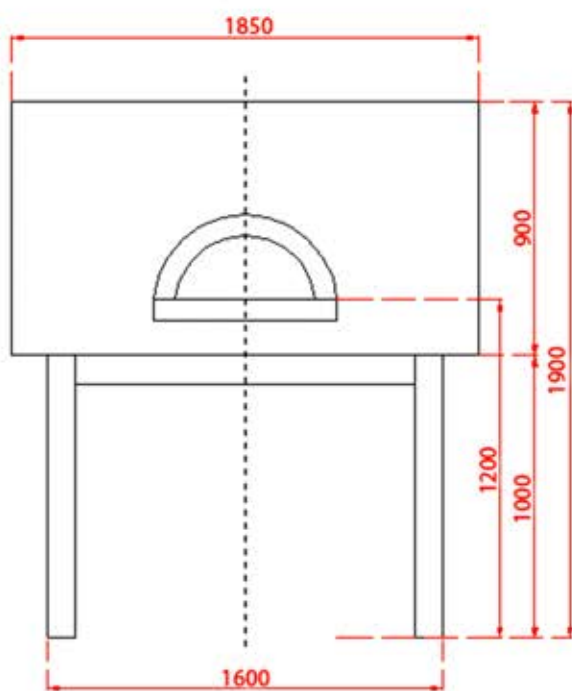


Mod.
140 Ø

M.B. Forni



Il forno 140 è il nostro forno più venduto. Perfetto per pizzerie con spazi ridotti ma con una capacità di lavoro di alto livello. Ottima la comparazione consumo/ produttività. Ha una capacità di 7/8 pizze da 30/33 e può essere a legna, a gas oppure ibrido con piano cottura monoblocco autodilatante.





CARATTERISTICHE

DIMENSIONI INTERNE	140
DIMENSIONI ESTERNE	185*185
PESO (KG.)	1000
CONSUMO LEGNA ORARIO (KG.)	8/9
CAPACITÀ PIZZE DA 30/33 CM	7/9
ALTEZZA PIANO COTTURA	120
DIAMETRO CANNA FUMARIA (CM.)	20

