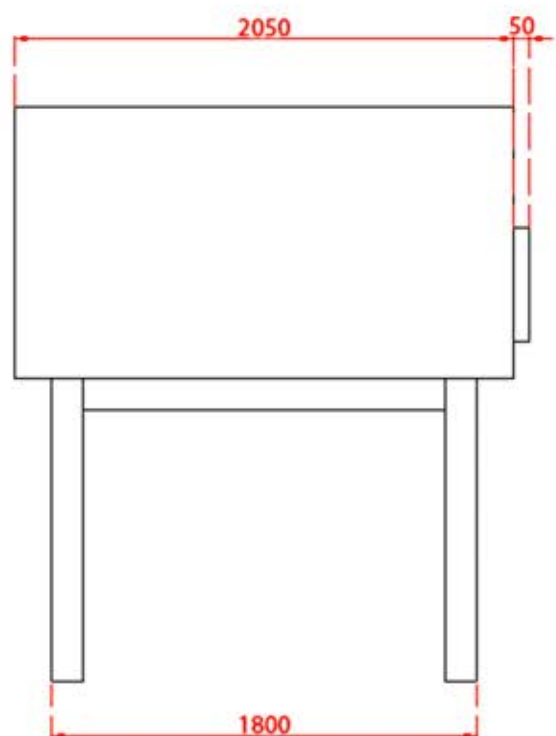
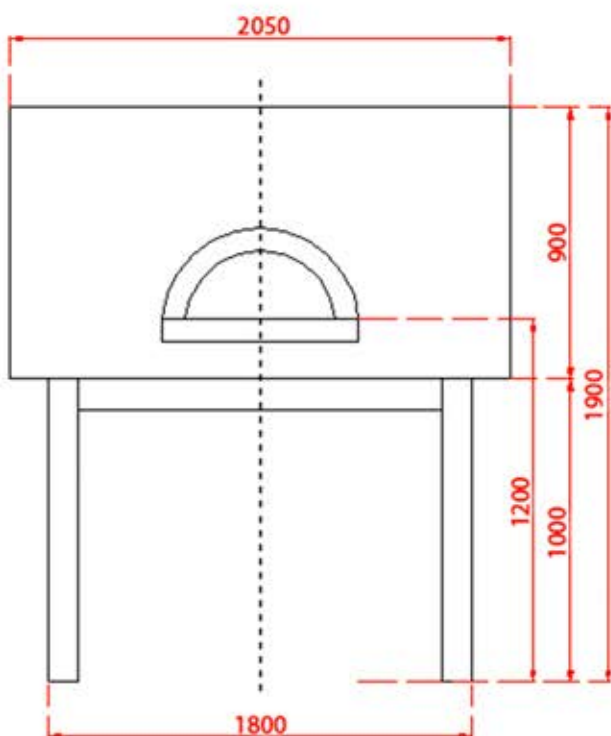


Mod.  
160 Ø

M.B. Forni



*Il forno da 160 è il più grande della serie dei nostri prefabbricati. Un forno progettato per pizzerie con altissime capacità di posti a sedere, ha naturalmente un costo più elevato di mantenimento ma sfruttato come si deve ha una resa economica estremamente elevata. Con una capacità di 11/12 pizze di 30/33 cm. di diametro, può essere a legna, a gas oppure ibrido con piano cottura monoblocco autodilatante.*





## **CARATTERISTICHE**

DIMENSIONI INTERNE	160
DIMENSIONI ESTERNE	190*200
PESO (KG.)	1300
CONSUMO LEGNA ORARIO (KG.)	10/11
CAPACITÀ PIZZE DA 30/33 CM	11/12
ALTEZZA PIANO COTTURA	120
DIAMETRO CANNA FUMARIA (CM.)	20

