

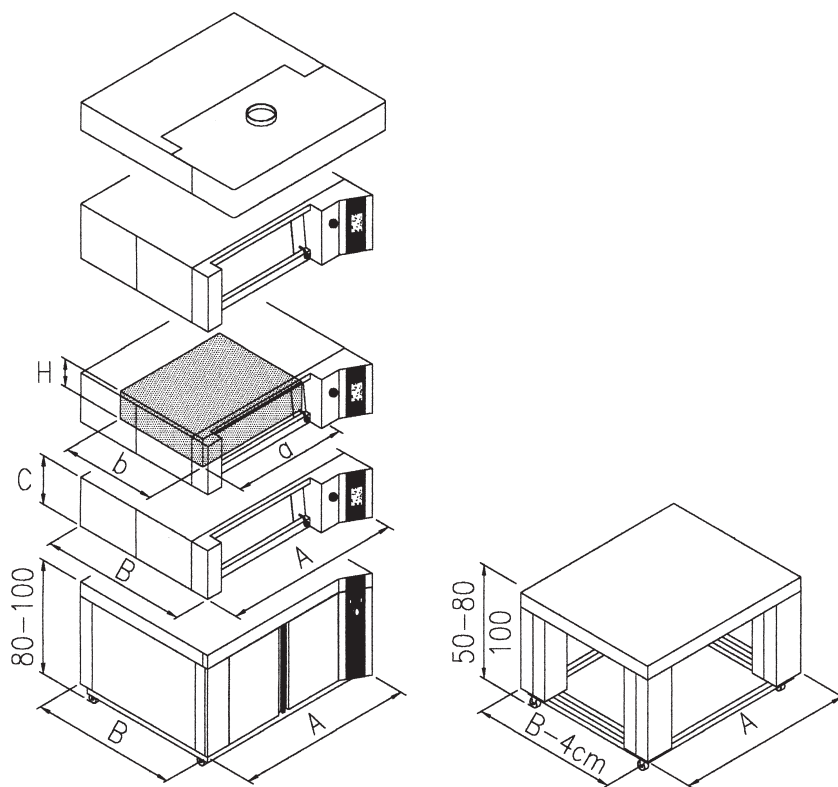


- Forno elettrico a suolo per pasticceria - pane e pizza
- Horno electrico de piso para pasteleria - pan y pizza
- Electric deck oven for bread - pastry and pizza

Forno elettrico a suolo per pasticceria - pane e pizza

Horno electrico de piso para pasteleria - pan y pizza

Electric deck oven for bread - pastry and pizza



**CARATTERISTICHE TECNICHE**  
**DATOS TECNICOS · TECHNICAL DATA**

Modello Modelo Modell	Dimensioni esterne Medidas externas External dimensions			Dimensioni interne Medidas interiores Internal dimensions			Superf.utile Superf. util Useful surface m <sup>2</sup>	Potenza assorbita (kW) Potencia absorbida Absorbed power (Kw)	
	A	B	C	a	b	H. camera H. camera H. chamber		Normal	Overboost
2/4060	128	107	35-39	83	69	20-24	0.57	2.85	5.70
4/4060	128	167	35-39	83	129	20-24	1.07	5.35	10.70
6/4060	170	167	35-39	125	129	20-24	1.61	8.00	16.00
4/6040	170	127	35-39	125	89	20-24	1.11	5.55	11.10
2/4676	140	127	35-39	95	89	20-24	0.88	4.40	8.80
3/4676	187	127	35-39	142	89	20-24	1.31	6.55	13.10
4/4676	140	198	35-39	95	160	20-24	1.64	8.20	16.40
6/4676	187	198	35-39	142	160	20-24	2.44	12.20	24.40

Ogni vaporiera assorbe in più 1 kW. Cada vaporiera absorbe mas que 1 kW.  
 KW. 1 for every steam generator.

Le misure e i dati tecnici non sono impegnativi. Las medidas y los datos tecnicos son aproximados.  
 The sizes and specifications are approximate.

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative senza alcun preavviso. La empresa se reserva de hacer modificaciones sin previo aviso. The firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice.



BAKE OFF ITALIANA srl  
 Via Castelbolognesi, 6  
 Zona P.M.I.  
 44100 Ferrara · Italy

Telefono 0532 732333-732338  
 Telefax 0532 730589  
 www.bakeoff.it  
 commerciale@bakeoff.it