

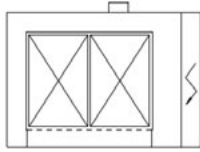
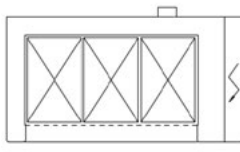
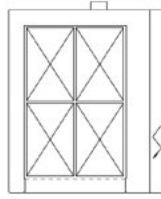
# STRATOS OLD STYLE

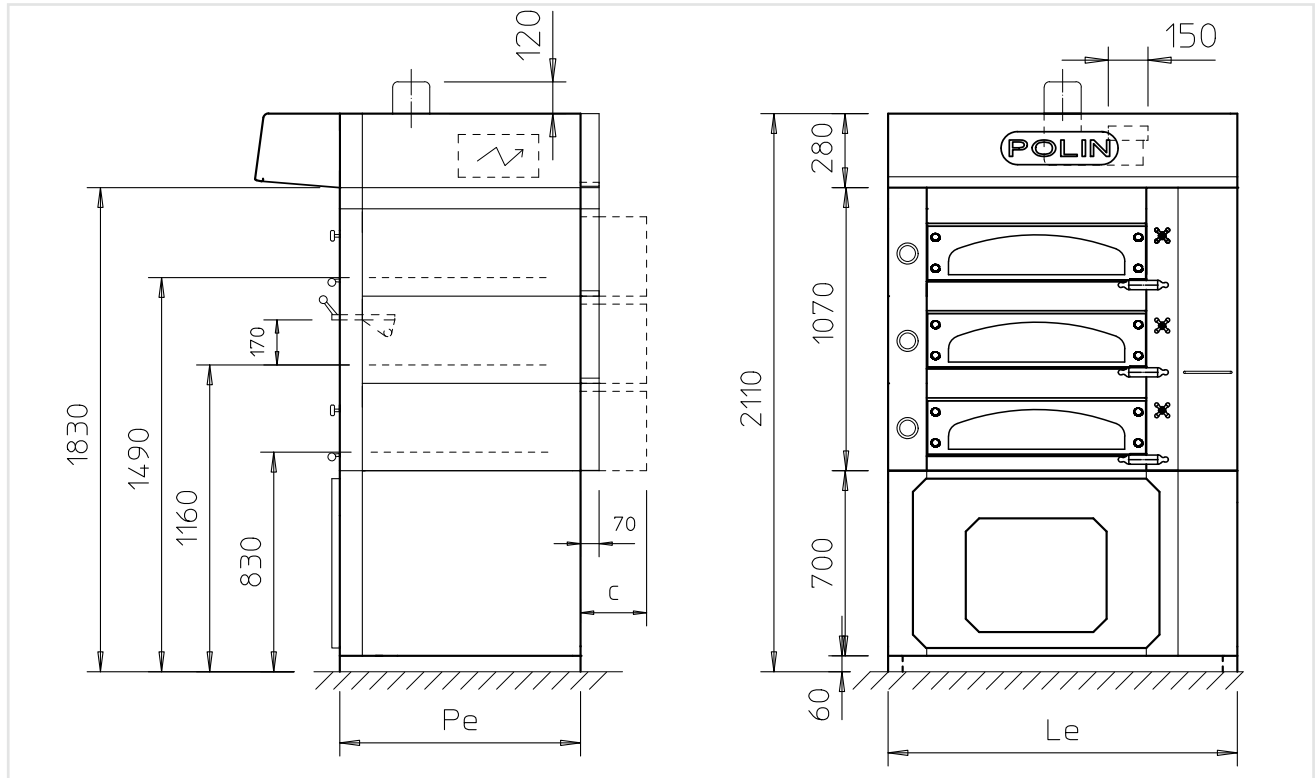


- Forno spedito montato (vaporiere escluse)
- N° 3 camere di cottura H18
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Resistenze di bocca indipendenti.
- Tastiere digitali "DIGIT 01/E" con funzioni speciali di controllo e risparmio energetico.
- Accensione automatica (per ogni camera).
- Piano di cottura in lamiera bugnata di serie .
- Temperatura massima 380 °C.
- Termostato di sicurezza di serie per ogni camera e ogni vaporiera (vaporiere optional).
- Cappa con aspiratore a 3 velocità di serie.
- Piano di cottura in fibrocemento (optional - max 300 °C - consigliato per pane, pasticceria, ecc.).
- Piano di cottura in cemento armato (optional consigliato per cottura di pizze e focacce in teglia)
- Piano di cottura in refrattario (optional consigliato per cottura di pizze e focacce sul suolo)
- Ruote H=80mm (optional)
- Quadro elettrico generale per unico arrivo linea (optional)

## SPECIFICHE FACCIATA

- Facciata in Aisi 304 satinata elettrocolorata nera
- Particolari ottonati
  - cornici termometri
  - impugnature portine
  - ghiera fissaggio cristalli portine
  - manopole scarico vapori camere
  - targa cappa
- Tastiere digitali di controllo camere non in vista (sportello di chiusura)
- Box portalegna
- Termometro indicatore temperatura camera a lancetta
- Cristallo portina con serigrafia nera a volta
- Termometro indicatore temperatura camera a lancetta
- Cristallo portina con serigrafia nera a volta

2STA 4060 N°2 40X60	3STA 4060 N°3 40X60	4ST 4060 N°4 40X60
		
n°5 pizze Ø30	n°8 pizze Ø30	n°11 pizze Ø30



	LE	PE	LI	PI	Peso	C	Potenza	Super Power
	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kW	kW
<b>2STA 4060</b>	1320	910	830	640	800	250	13,6	22,6
<b>3STA 4060</b>	1730	910	1240	640	1000	250	19,9	33,4
<b>4ST 4060</b>	1320	1510	830	1240	1100	250	22	39,7

