

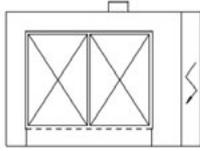
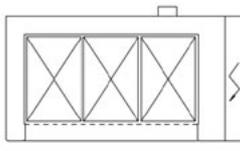
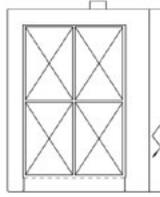
STRATOS OLD STYLE

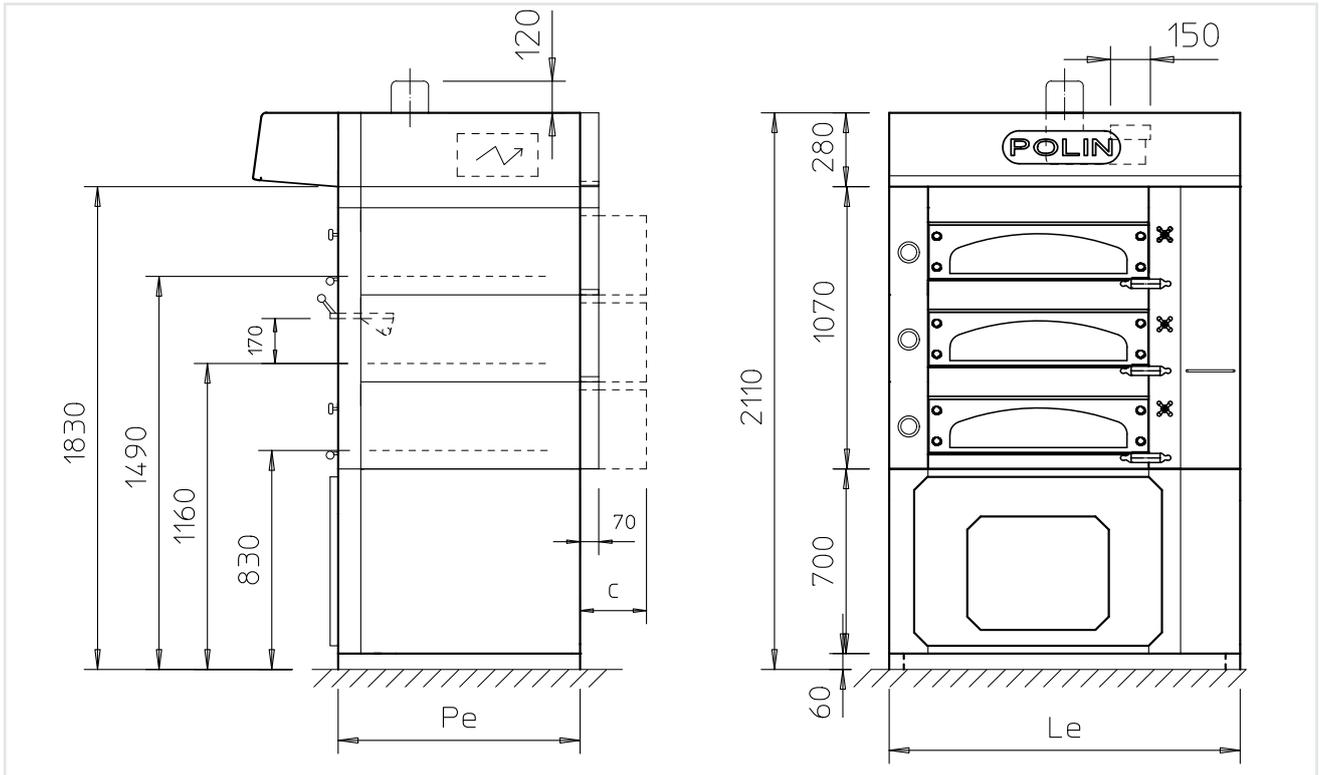


- Forno spedito montato (vaporiera escluse)
- N° 3 camere di cottura H18
- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Resistenze di bocca indipendenti.
- Tastiere digitali "DIGIT 01/E" con funzioni speciali di controllo e risparmio energetico.
- Accensione automatica (per ogni camera).
- Piano di cottura in lamiera bugnata di serie .
- Temperatura massima 380 °C.
- Termostato di sicurezza di serie per ogni camera e ogni vaporiera (vaporiera 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
2STA 4060	1320	910	830	640	800	250	13,6	22,6
3STA 4060	1730	910	1240	640	1000	250	19,9	33,4
4ST 4060	1320	1510	830	1240	1100	250	22	39,7

