

Forno elettrico SKYLINE PREMIUM touch con boiler vapore, capacità 6 teglie GN 1/1 supporto inox su ruote*

CF26S

HOT +25°/+300° C

Dimensione (LxPxH cm)	87 x 78 x H81/160
Assorbimento Elettrico	11,8kW - 400V (3F+N)
Spina elettrica	16A
Carico acqua	2 x 3/4" GAS M
Scarico acqua	Ø 50mm

* KIT pasticceria disponibile a richiesta.

MOD. 229720
+ supporto con ruote



KIT trasformazione per teglie EN 60x40 cm (pasticceria/pizzeria) per forni CF26SP e CF26S

CF411S



Struttura per sovrapposizione abbattitore FAB25S su forno CF26S

FAB25S-FO

CONVEZIONE CROSS WISE CON UMIDIFICATORE



Forno elettrico convezione/vapore capacità 10 teglie GN 1/1 supporto inox su ruote*

CF4

HOT +30°/+300° C

Dimensione (LxPxH cm)	89 x 90 x H97/197
Assorbimento Elettrico	17,3kW - 400V (3F+N)
Spina elettrica	32A
Carico acqua	2x 3/4" GAS M
Scarico acqua	Ø 40 mm

* Teglie non comprese, disponibili a richiesta.
Non supporta kit trasformazione per teglie EN 60x40 cm (pasticceria/pizzeria)

MOD. 260693
+ supporto con ruote

ZORZI®

* Le immagini e le dimensioni fanno riferimento al modello prodotto illustrato e non sono vincolanti. Per esigenze specifiche di dimensioni o modelli Vi preghiamo di contattarci per studiare assieme a Voi la soluzione migliore.