

FORNO DA ESTERNO SERIE "MARTE"



Alla praticità e maneggevolezza di un forno di medie dimensioni, adatto in tutte le situazioni, questo modello abbina un'ottima qualità di cottura che esalta la bontà dei cibi, grazie anche all'impianto di ventilazione interna. Particolarmente indicato nella versione di incasso grazie alle sue ridotte misure di ingombro.

DI SERIE: tutto verniciato a liquido, ventilato e illuminato da una lampadina. Due griglie, due teglie uguali h 3, una paletta per la cenere, un attizzafuoco, una mensola laterale in lamiera e una frontale in acciaio.

OPTIONAL: sportelli verniciati

dello stesso colore del frontale; pannelli laterali e tetto in acciaio inox 304 fiorettato o satinato; griglia per la porchetta; teglie in più con altezza di 3 cm oppure 6 cm; piana refrattaria per secondo piano; pala pizza.

Agricola Val Calore

Part.IVA: 019227640654

Via Santo Spirito, n.95, 84020, Castelcivita (SA) | Corso Europa, 84044 Matinella di Albanella (SA)

Tel. e Fax: 0828 772285 | Cel: 333 3359320

E-Mail: agricolavalcalore@tiscali.it

Dati Tecnici

Modello	Piano Cottura	Forno				Carrello			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
MARTE KT - 6043	60x43 h36	86	94	100	235	70	75	66	43
MARTE KT - 8043	80x43 h36	86	114	100	265	70	95	66	50



Agricola Val Calore

Part.IVA: 019227640654

Via Santo Spirito, n.95, 84020, Castelvita (SA) | Corso Europa, 84044 Matinella di Albanella (SA)

Tel. e Fax: 0828 772285 | Cel: 333 3359320

E-Mail: agricolavalcalore@tiscali.it