

FORNO DA ESTERNO SERIE "PANDORA"



Come il top di gamma anche il modello Pandora ha una doppia pannellatura in acciaio inox 304, che permette di proteggere le due pareti in mattone refrattario utili a mantenere un calore costante e a ventilare maggiormente la camera. È possibile averlo anche nella versione Venere, ovvero senza il kit di pareti e mattoni supplementari. **DI SERIE:** tutto verniciato a liquido, con tetto in acciaio inox 304, ventilato e illuminato da una lampadina. Due griglie, due teglie h 3, un gancio per teglie, una palette 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 in acciaio 304 come il tetto; 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
PANDORA PKE – 6045	60x45 h43	98	95	105	265	77	73	66	45
PANDORA PKE – 8045	80x45 h43	98	115	105	290	77	93	66	51



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