

SKU: 30400152

**Sirman**

## Forno Pizza Modello STROMBOLI Elettrico



### Descrizione

#### Forno Elettrico Professionale Sirman Stromboli

Il **forno Stromboli di Sirman** rappresenta la soluzione ideale per pizzerie, gastronomie, ristoranti e laboratori professionali che desiderano un forno compatto ma performante. Grazie al **piano in pietra refrattaria**, la cottura della pizza è uniforme, garantendo una base croccante e risultati costanti ad ogni ciclo.

La struttura esterna in **acciaio inox** e lamiera nera preverniciata garantisce resistenza, durabilità e facilità di pulizia. Le resistenze sono progettate per durare a lungo anche in uso intensivo, mentre l'isolamento termico limita le dispersioni di calore e ottimizza l'efficienza energetica.

Il forno è dotato di **termostato regolabile da 50 a 350°C** e di un **timer integrato da 30 minuti**, consentendo un controllo completo della cottura. Lo Stromboli è pensato per un uso professionale continuativo, con dimensioni compatte che lo rendono adatto anche a spazi ridotti senza compromettere la qualità.

#### Vantaggi principali

- Piano in pietra refrattaria per una base croccante e cottura uniforme
- Termostato regolabile e timer per controllare perfettamente la cottura
- Struttura in acciaio inox robusta e facile da pulire
- Resistenze antiurto per lunga durata anche in uso intensivo
- Design compatto, ideale per pizzerie, gastronomie e laboratori con spazi ridotti

Il **Sirman Stromboli** è perfetto per chi cerca un forno elettrico professionale che unisca affidabilità, qualità di cottura e compattezza. Garantisce risultati costanti, sicurezza e facilità di manutenzione.

Ideale per pizze, focacce, pane e altre preparazioni da forno, permette di gestire la produzione in modo efficiente anche nei periodi di maggiore attività.

**Ordina subito il forno Sirman Stromboli o contattaci** per ricevere un preventivo personalizzato e informazioni sulle configurazioni disponibili.

## DATI TECNICI

- Isolamento in fibra di vetro
- 2 termostati per ogni camera che regolano la zona inferiore e superiore
- Resistenze corazzate
- Potenza watt 1.600
- Alimentazione 1ph 230 Monofase
- Termostato °C 50 ÷ 350
- Timer min. 30
- Dimensioni interne mm 423x353 h.81
- Dimensioni esterne L60 x P49 x h 25.4
- Peso netto kg 23

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	25.4
Lunghezza (cm)	60
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	1
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	49
Temperatura °C	50 / 350