

Forni elettrici, dal 1946

Serie PO





Modello: PO

Prodotti: pizza, pinsa

Riscaldamento: resistenze corazzate
indipendenti cielo-platea

Voltaggio: 400V. trifase

Temperatura max: 500° C

Camera cottura: alluminata - piano cottura refrattario

Sportello con oblò

Comando scarico vapori frontale

Canalizzazione vapori

Isolamento in fibroceramica ecologica

Comandi digitali o elettromeccanici

Comandi digitali:

Regolazione separata cielo e platea da 0 a 100% 

Accensione ritardata

Timer segnalazione acustica cottura

Funzione Economy Energy Saver



Combinazioni | Modelli

Tipologia comandi: elettromeccanici

Tipo: monoblocco a una camera

Modello	PO/3	PO/4	PO/6
Cm Camera Cottura	107x43x15	72x80x15	107x80x15
Cm Ingombro Dimensioni	137x69x42	102x106x42	137x106x42
Potenza max- kW	4,5	6	9
Temperatura mac - °C	500	500	500
Peso netto- Kg	110	130	170

Tipo: monoblocco a due camere

Modello	PO/3+3	PO/4+4	PO/6+6
Cm Camera Cottura	107x43x15	72x80x15	107x80x15
Cm Ingombro Dimensioni	137x69x72	102x106x72	137x106x72
Potenza max- kW	9	12	18
Temperatura mac - °C	500	500	500
Peso netto- Kg	190	220	280

Combinazioni | Modelli

Tipologia comandi: digitali

Tipo: monoblocco a una camera

Modello	PO/3D	PO/4D	PO/6D
Cm Camera Cottura	107x43x15	72x80x15	107x80x15
Cm Ingombro Dimensioni	137x69x42	102x106x42	137x106x42
Potenza max- kW	4,5	6	9
Temperatura mac - °C	500	500	500
Peso netto- Kg	110	130	170

Tipo: monoblocco a due camere

Modello	PO/3+3D	PO/4+4D	PO/6+6D
Cm Camera Cottura	107x43x15	72x80x15	107x80x15
Cm Ingombro Dimensioni	137x69x72	102x106x72	137x106x72
Potenza max- kW	9	12	18
Temperatura mac - °C	500	500	500
Peso netto- Kg	190	220	280