



Biscottiere

Biscottiera automatica ad aria calda per pane biscotto ed altri generi

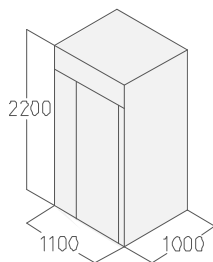
La biscottiera Real Forni, risultato di molti anni di esperienza, si è affermata in Italia e all'estero, con prodotti di prestigio tra i quali: pane biscotto, taralli, friselle ed altre specialità meridionali e ferraresi di vario genere. E' altamente apprezzata per la sua praticità, l'uniformità di cottura ed un consumo molto ridotto. Può inoltre essere usata per essiccare vari altri prodotti. Viene costruita nei modelli AA, A, B e C funzionanti a gas o a gasolio.



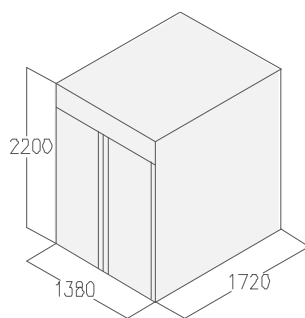
Modello C

Dimensioni

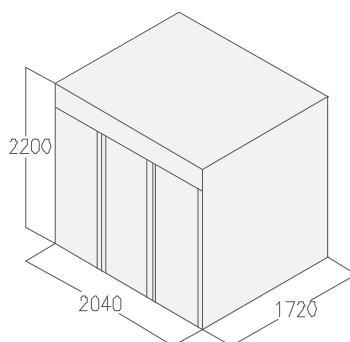
Modello AA



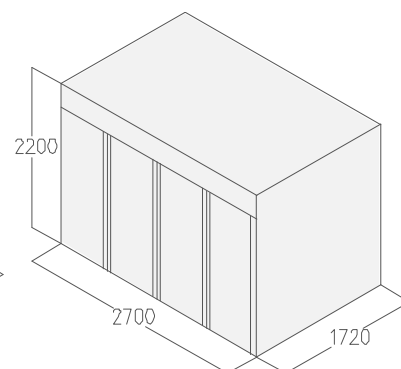
Modello A



Modello B



Modello C



Caratteristiche tecniche

Modello	n. carrelli	Ceste	Capacità di pane	Potenza elettrica	Potenza termica	
-	-	n.	Dimensioni mm	Kg	kW	Cal/h
AA	1	10	840 x 530 x 110	60	1.5	20
A	2	20	840 x 530 x 110	120	1.5	30
B	3	30	840 x 530 x 110	180	2.5	40
C	4	40	840 x 530 x 110	240	3.5	50