

Four à pizza électrique pour 4+4 pizzas ø 400 mm, contrôle mécanique

Codes produits :

Référence : 7485.0040



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 745
Largeur mm: 1100
Profondeur mm: 1074
Voltage V: 400
Plage de température: 50/500
Alimentation 2: Triphasé 400V
Diamètre de la pizza: 40CM
Panneau de commande chaud: Mécanique
Nombre de chambres: 2
Nombre de pizzas: 4+4=8
Nombre de plaque: 2 X 2
Taille de grilles: 600X400mm
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Puissance totale KW: 13.8
Dimensions intérieurs four lpxh (mm): 2 X 820X840X175
Eclairage: Oui
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

Four à pizza électrique pour 4+4 pizzas ø 400 mm, contrôle mécanique

Four pizza professionnel

- **Chambre de cuisson en tôle aluminée avec lampe d'éclairage.**
- **Résistances avec charge différenciée voûte sole.**
- **Plan de cuisson en briques réfractaires.**
- **Isolation en laine de roche évaporée de grosse épaisseur.**
- **Façade en acier inox.**
- **Porte avec vitre panoramique.**
- **Contrôle différencié de la température de la chambre et de la sole.**
- **Manomètre d'affichage de la température de la chambre.**
- **Thermostat de sécurité.**
- **Température maximale de fonctionnement 400 °C.**