

Four à pizza électrique pour 6+6 pizzas ø 400 mm, contrôle mécanique

Codes produits :

Référence : 7485.0050

Caractéristiques du produit :



Hauteur mm: 745

Largeur mm: 1500

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: 6+6=12

Nombre de plaque: 2 X 4

Taille de grilles: 600X400mm

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Puissance totale KW: 20,4

Dimensions intérieurs four lpxh (mm): 2 X

1230X840X175

Eclairage: Oui

Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

Four à pizza électrique pour 6+6 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.**