

Four à pizza électrique pour 6+6 pizzas ø 35 cm, contrôle digital

Codes produits :

Référence : CAB0106

Caractéristiques du produit :



Intrastat: 85141010

Hauteur mm: 780

Largeur mm: 1190

Profondeur mm: 1460

Voltage V: 400

Fréquence: 50-60 Hz

Phase: 3F+N

Puissance KW Electrique: 16,8

Taille & Capacité: 6+6x ø 35 cm

Plage température four: +400°C

Panneau de contrôle: Digitale

Puissance KW électrique Four: 16,8

Alimentation: Electrique

Poids kg: 310,00

Alimentation 2: Triphasé 400V

Diamètre de la pizza: 35CM

Panneau de commande chaud: Electronique

Nombre de chambres: 2

Nombre de pizzas: 6+6=12

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

Four à pizza électrique pour 6+6 pizzas ø 35 cm, contrôle digital

Four pizza professionnel

- **Façade en acier inoxydable**
- **Porte avec double vitre panoramique et système d'ouverture/fermeture avec ressort de compression**
- **Joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson**
- **Carrosserie intérieure de la chambre de cuisson en acier inoxydable**
- **Système incorporé de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson**
- **Éclairage de la chambre de cuisson avec deux lampes halogènes**
- **Oura d'évacuation des vapeurs de cuisson réglable en intensité électromeccaniquement par interrupteur va-et-vient en continu**
- **Sole de cuisson entièrement en briques réfractaires Cordiérite**
- **Résistances indépendantes voûte et sol**
- **Thermostat de sécurité**
- **Ventilateur de refroidissement**
- **Tableau de commandes séparé et accessible depuis l'avant du four pour le S.A.V.**

VERSION (Commande Nuémriques): Réglage par touches digitales de la puissance des 2 groupes de résistances (voûte et sole) avec 3 positions (0% ; 33% ; et 100%) pour la température de la chambre de cuisson.