

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four gaz, 9 pizzas Ø 350 mm

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 1590 x 1480 x 760

Profondeur (mm): 1590

Largeur (mm): 1480

Hauteur(mm): 760

 Volume: (m³): 1,8

kcal_power: 21066

Branchement: GAZ



Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> Chambre: 1080x1080xh185 mm (24,5 kW), 9 pizzas de diam. 350 mm (ou) 4 pizzas de diam. 500 mm Capacité productive: 72 à 81 Pizzas /H (Diam. 350mm) ou 32 à 36 pizzas /H (Diam. 500mm) 2 fours superposables (9+9) Chambre en acier inox, sole en pierre réfractaire, isolation en laine de roche de forte épaisseur "Oura" pour l'évacuation des fumées et des vapeur Double éclairage intérieur encastré "haute T°" Rappel de Porte via ressort, poignée inox sur toute la longueur de la porte, hublot en verre securit "panoramique" doublé d'une vitre de protection contre la chaleur, joint en fibre de verre céramique Contrôle par vanne électronique, munie de bougie d'allumage et de dispositifs de sécurité 	Puissance (kW) 21066 kcal/h	
	Référence constructeur	GL9/35-D
	Hauteur (mm)	760
	Nombre de niveaux	1
	Diamètre pizza	35 cm
	Profondeur (mm)	1480
	Largeur (mm)	1480
	Températures	450° c
	Type de branchement	Gaz
	Nombre de pizzas	9 pizzas
	Pierre réfractaire	Sole
	Puissance totale (kW)	24,5
	Longueur	1590
	Dimensions extérieures	1590 x 1480 x 760
	voltage	230/1N 50HZ
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse		

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon• Thermostat de sécurité de série• Panneau de commandes "indépendant" et extractible avec double affichage digitale (T° sélectionnée et réelle), SAV facilité, ventilateur de refroidissement.• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none">• Four alliant performances et économies• Panneau de commande à touches sensitive, Régulation par thermostat électronique (450 °C), affichage digital• Chauffage gaz, la sole est porté à température par "conduction" grâce à des échangeurs de chaleur inox, alimentés par 4 brûleurs, placés dans la chambre de combustion, la chambre elle est chauffé par "convection"• Récupérateur de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 1590 x 1480 x 760 Profondeur (mm): 1590 Largeur (mm): 1480 Hauteur(mm): 760 Volume: (m³): 1,8 kcal_power: 21066 Branchement: GAZ</p>	