

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four à pizza Rome 1 Gastro M avec 1 chambre

GASTRO M 
Caractéristiques techniques

1 chambre

Dimensions extérieures : 413(H) x 1000(L) x 955(P)mm

Dimensions : 413(H) x 1000(L) x 955(P) mm

Dimensions Internes : 14(H) x 72(L) x 72(P) cm

Voltage : 400V



Description	Caractéristiques																								
<p>Four à pizza Rome 1 Gastro M avec 1 chambre Fours à pizza avec extérieur inox et intérieur briques réfractaires pour une cuisson efficace Chaque chambre peut contenir quatre pizzas (Ø 35cm max) et possède un thermostat indépendant pour la sole et la voûte Avec commutateur Marche-Arrêt, thermostat de sécurité et témoin lumineux. Extérieur acier inoxydable Sole intérieure en briques réfractaires Thermostats réglables indépendants Porte avec vitres extra larges Dimensions chambre 140(H) x 720(L) x 720(P)mm 4 pizzas par chambre (Ø 35cm max) 2 au fond et 2 devant Très profond Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 1,78€ par unité vendue</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>1 chambre Dimensions extérieures : 413(H) x 1000(L) x 955(P)mm Dimensions : 413(H) x 1000(L) x 955(P) mm Dimensions Internes : 14(H) x 72(L) x 72(P) cm Voltage : 400V</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance (kW)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">6</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">GR215</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Nombre de niveaux</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">1</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Diamètre pizza</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">35 cm</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Températures</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">50 ° c - 500° c</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">Triphasé</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Nombre de pizzas</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">4 pizzas</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Pierre réfractaire</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">oui</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">6</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">1000 x 955 x 413</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">voltage</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">400V</td></tr> <tr><td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;">Garantie constructeur 1 an incluse</td></tr> </table>	Puissance (kW)	6	Référence constructeur	GR215	Nombre de niveaux	1	Diamètre pizza	35 cm	Températures	50 ° c - 500° c	Type de branchement	Triphasé	Nombre de pizzas	4 pizzas	Pierre réfractaire	oui	Puissance totale (kW)	6	Dimensions extérieures	1000 x 955 x 413	voltage	400V	Garantie constructeur 1 an incluse	
Puissance (kW)	6																								
Référence constructeur	GR215																								
Nombre de niveaux	1																								
Diamètre pizza	35 cm																								
Températures	50 ° c - 500° c																								
Type de branchement	Triphasé																								
Nombre de pizzas	4 pizzas																								
Pierre réfractaire	oui																								
Puissance totale (kW)	6																								
Dimensions extérieures	1000 x 955 x 413																								
voltage	400V																								
Garantie constructeur 1 an incluse																									