

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four à pizza électrique 2 chambres 4 + 4 pizzas 36 cm 500°C 12Kw**

**Caractéristiques techniques**

4 + 4 PIZZAS DIAMÈTRE 36CM

Dimensions intérieures four à pizza : 72x 72x H14 (X2)

Puissance four à pizza : 12Kw

Branchement : Triphasé 400V/3N

Description	Caractéristiques
RESTO ITALIA Four à pizza 2 chambres 4 + 4 pizzas électrique diamètre 36cm - Sole en pierre réfractaire- Thermostat 50-500°C - Dimension de la Chambre 72x 72x H14 (x2) Commandes électromécaniques - Thermomètre extérieur Éclairage intérieur - Façade Inox -  Le four électrique à pizza Ligne START est idéal pour les pizzerias et les pâtisseries. Il est simple d'utilisation et permet un très bon rapport qualité-prix. Construit en acier inox en tôle pré-peinte. Le plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Eclairage interne.	Puissance (kW) 12 Référence constructeur 7020121044B Alimentation Electrique Nombre de niveaux 2 Diamètre pizza 36 cm Températures 50° c - 400° c Type de branchement Triphasé Nombre de pizzas 2 x 4 pizzas Pierre réfractaire Sole Puissance totale (kW) 12 DIRECT USINE Oui Dimensions extérieures 950 x 865 x 710 voltage 400V
<b>Autres informations</b> 4 + 4 PIZZAS DIAMÈTRE 36CM Dimensions intérieures four à pizza : 72x 72x H14 (X2) Puissance four à pizza : 12Kw Branchement : Triphasé 400V/3N	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>