

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique 4 pizzas, diamètre 330mm 1 chambre

Caractéristiques techniques

Triphasé 400-230/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 4.7

Dimensions L x P X H en mm : 920x850xh340

Poids en KG : 71

Description	Caractéristiques
Four électrique 4 pizzas diam. 330mm, 1 chambre	Puissance (kW) 5,75
<ul style="list-style-type: none"> Chambre: 660x660x150 mm, 4 pizzas de diam. 330 mm 2 fours superposables (4+4) Réalisation façade en acier inox, châssis en tôle laquée et acier galvanisé. Isolation en laine de roche, de forte épaisseur Chambre réalise en acier galvanisé, la sole en un "spécial " matériel réfractaire Porte en acier inox, avec hublot en verre "securit, poignée athermique Éclairage intérieur " haute T° 500°C " Chauffage par résistances électriques, blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 à 400° C), thermomètre analogique Appareil construit dans le respect de normatives (CE) en vigueur. Les fours à pizzas Diverso sont conçu avec des matériaux de haute qualité, des performances capables de satisfaire les plus exigeant des pizzaiolo des fours pour des professionnels de construction: Made in Italy. Sur demande soubassement pour fours en acier inox. 	Référence constructeur WR-FS04-MS
	Hauteur (mm) 380
	Alimentation Electrique
	Nombre de niveaux 1
	Diamètre pizza 35 cm
	Profondeur (mm) 820
	Largeur (mm) 820
	Températures 50° c - 400° c
	Type de branchement Triphasé
	Nombre de pizzas 4 pizzas
	Pierre réfractaire Sole
	Puissance totale (kW) 5,75
	Longueur 990
	Dimensions extérieures 990 x 820 x 380
	voltage 400/3N 50-60Hz
	Garantie constructeur 1 an incluse
Autres informations	
Triphasé 400-230/3N 50-60Hz	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Puissance Electrique en Kw : 4.7 Dimensions L x P X H en mm : 920x850xh340 Poids en KG : 71	