

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à Pizza 2 chambres 4 pizzas 35 cm 450°C 13.2 KW


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Surface de la chambre de cuisson : 700 x 700 x 150

| Description | Caractéristiques | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----------------|------|------------------------|----------|--------------|-----|-------------------------|--|--------------|------------|-------------------|---|----------------|-------|-----------------|------|--------------|------|--------------|--------|---------------------|----------|------------------|--------------|--------------------|-----|
| -2 Chambres: 700x700x150 mm (6,6 kW), 4 pizzas de diam. 350 mm. 2 fours superposables (8+4) Façade en acier inox, hotte "décorative" et panneau de commandes "indépendant et ergonomique" en acier peint. Chambre avec sol en pierre réfractaire, isolation en laine de roche de forte épaisseur. "Oura" réglable, pour l'évacuation des fumées. Eclairage intérieur "haute T°", encastré, évitant tous chocs. Portillon avec charnières à "ressorts", double poignée "athermique", hublot en verre securit de grande dimension, joint en fibre de verre céramique. Chauffage par résistances blindées en acier inox. Régulation de la T° (450°C). Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. Le Plus : chambre en acier inox. Résistances intégrées dans la pierre réfractaire du sol, montée en T° rapide, cuisson très homogène, tout en économisant +/-25% d'énergie. Arcade de voûte en inox "double paroi", empêchant la chaleur de s'évacuer et positionnement des résistances supérieures "rapprochées", sont la garantie du maintien à T° dans la chambre lors de l'ouverture du portillon, ... plus besoin de devoir tourner vos pizzas !! Double thermostat indépendant (sol voûte) , capable d'être adapté à tous types de pizzas. | <table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>13,2</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>LD8/35-N</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>720</td> </tr> <tr> <td>Autres caractéristiques</td> <td> dimensions externes l x p x h : 1070 x 1010 x 720 puissance : 13,2 kw poids : 182 kg voltage : 400 v 3/n - 50/60 hz </td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Electrique</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td>35 cm</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>1010</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>1010</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>400° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Nombre de pizzas</td> <td>2 x 4 pizzas</td> </tr> <tr> <td>Pierre réfractaire</td> <td>oui</td> </tr> </table> | Puissance (kW) | 13,2 | Référence constructeur | LD8/35-N | Hauteur (mm) | 720 | Autres caractéristiques | dimensions externes l x p x h : 1070 x 1010 x 720 puissance : 13,2 kw poids : 182 kg voltage : 400 v 3/n - 50/60 hz | Alimentation | Electrique | Nombre de niveaux | 2 | Diamètre pizza | 35 cm | Profondeur (mm) | 1010 | Largeur (mm) | 1010 | Températures | 400° c | Type de branchement | Triphasé | Nombre de pizzas | 2 x 4 pizzas | Pierre réfractaire | oui |
| Puissance (kW) | 13,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Référence constructeur | LD8/35-N | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hauteur (mm) | 720 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Autres caractéristiques | dimensions externes l x p x h : 1070 x 1010 x 720 puissance : 13,2 kw poids : 182 kg voltage : 400 v 3/n - 50/60 hz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alimentation | Electrique | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de niveaux | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diamètre pizza | 35 cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Profondeur (mm) | 1010 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Largeur (mm) | 1010 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Températures | 400° c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Type de branchement | Triphasé | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de pizzas | 2 x 4 pizzas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pierre réfractaire | oui | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|--|---|
| Affichage de la T° par thermomètre digital. Hotte décorative livrée de série. | Puissance totale (kW) 13,2 |
| <u>Autres informations</u> | Longueur 1070 |
| Surface de la chambre de cuisson : 700 x 700 x 150 | Dimensions extérieures 1070 x 1010 x 720 |
| | voltage 400/3N 50-60Hz |
| | Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse |