Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four à Pizza 2 chambres

Caractéristiques techniques
Débit horaire : 60 à 80 pizzas
Surface de cuisson : 2 x 430 x 430

Description

Fabriqué en France -

Four à pizza et bruschetta, à quartz infrarouge (1050°C) avec pierre réfractaire -

Minuterie à blocage -

2 régulations thermiques (thermostat 0 à 350° C, commutateur de puissance) -

Sélecteur indépendant des rampes quartz -

Voyantes de contrôle double porte et double isolation

Autres informations

Débit horaire : 60 à 80 pizzas
Surface de cuisson : 2 x 430 x 430

Caractéristiques

Puissance (kW)	6
Référence constructeur	PZ430D
Autres caractéristiques	Dimensions externes L x P x H : 670 x 580 x 500 Poids : 44 kg Puissance : 4,5 kW Voltage : 230 V 1/N
Alimentation	Electrique
Nombre de niveaux	2
Diamètre pizza	41 cm
Températures	0° c - 350° c
Type de branchement	Monophasé
Nombre de pizzas	2 x 1 pizzas
Pierre réfractaire	oui
Puissance totale (kW)	6
Capacité de production	80 pizzas/h
Dimensions extérieures	560 x 602 x 455

Description	Caractéristiques
	voltage 2 x 230V/1/50Hz
	Garantie constructeur 1 an incluse