

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four à pizza électrique - p50-ii - 2 chambres



Garantie étendue à 2 ans


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm L x P x H : 740 x 700 x 520

Poids en KG : 70

Puissance en Watts : 8000

Description	Caractéristiques
Four à pizza électrique - P50-II - 2 chambres Dimensions (l x p x H) : 740 x 700 x 520 mm Débit : 96 pièces/h Alim : 230 V/2/N/T Puiss : 8000 W	Puissance (kW) 8
<ul style="list-style-type: none"> - FOUR P50-II : 2 chambres 500 x 510 mm - Capacité : 8 pizzas diamètre 240 mm - Surface utile : 2 x (500 x 510 mm) - Tout inox (intérieur et extérieur) - 4 thermostats : 2 pour gérer les résistances supérieures et 2 pour les résistances inférieures. 	Référence constructeur 18524
<ul style="list-style-type: none"> - Fours électriques P50-I et P50-II faible encombrement - Fours robustes et fiables - Fours électriques une ou deux chambres - Finition intérieure et extérieure inox - Sole en pierre réfractaire épaisseur 15 mm - Chambre de cuisson calorifugée - Porte à ouverture contrebalancée et avec hublot pour visualisation de la cuisson - Régulation thermostatique indépendante de la voûte et de la sole (pour chaque chambre) - Gestion indépendante des résistances supérieure et inférieure 	Nombre de niveaux 2
L'ENGAGEMENT QUALITÉ : Résistance blindée en acier inox à la voûte (visible) et à la sole (sous la pierre réfractaire). Éclairage interne protégé	Diamètre pizza 24 cm
	Type de branchement Triphasé
	Nombre de pizzas 8 pizzas
	Pierre réfractaire oui
	Puissance totale (kW) 8
	Dimensions extérieures 740 x 610 x 520
	voltage 400/3/N/T
	Garantie étendue à 2 ans incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<u>Autres informations</u> Dimensions en mm L x P x H : 740 x 700 x 520 Poids en KG : 70 Puissance en Watts : 8000	