

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Four électrique, 2 chambres, 2x 6 pizzas 350 mm



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 1190 x 1460 x 780

Puissance en kw: 15.6

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Longueur (mm): 1190

Largeur (mm): 1460

Hauteur(mm): 780

 Volume: (m<sup>3</sup>): 1,63

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																														
<ul style="list-style-type: none"> <li>2 chambres 720x1080xh150 mm (7,8 kW)</li> <li>2x 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 2 pizzas de diam. 500 mm</li> <li>2 fours superposables (12+6)</li> <li>Chambre en acier inox, sol en pierre réfractaire.</li> <li>"Oura" électrique, pour l'évacuation des fumées - vapeur.</li> <li>Eclairage " halogène intérieur " encastré "haute T°".</li> <li>Porte "contrebalancée", hublot en verre securit "panoramique".</li> <li>Chauffage par résistances blindées en acier inox, placées sous la sole et sur la voûte du four, arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon.</li> <li>Panneau de commandes "indépendant" et extractible, facilité pour le SAV, ventilateur de refroidissement.</li> </ul> <p>Voici un four pas comme les autres! Façade aux formes arrondies en acier inox. Panneau de commande à touches sensitive,</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td style="text-align: right;">15,6</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">GDX12/35-DP</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td style="text-align: right;">780</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td style="text-align: right;">35 cm</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td style="text-align: right;">1460</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td style="text-align: right;">1460</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">400° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Nombre de pizzas</td> <td style="text-align: right;">2 x 6 pizzas</td> </tr> <tr> <td>Pierre réfractaire</td> <td style="text-align: right;">Sole</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">15,6</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td style="text-align: right;">1190</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td style="text-align: right;">1190 x 1460 x 780</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">400/3N 50-60Hz</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	15,6	Référence constructeur	GDX12/35-DP	Hauteur (mm)	780	Nombre de niveaux	2	Diamètre pizza	35 cm	Profondeur (mm)	1460	Largeur (mm)	1460	Températures	400° c	Type de branchement	Triphasé	Nombre de pizzas	2 x 6 pizzas	Pierre réfractaire	Sole	Puissance totale (kW)	15,6	Longueur	1190	Dimensions extérieures	1190 x 1460 x 780	voltage	400/3N 50-60Hz
	Puissance (kW)	15,6																													
	Référence constructeur	GDX12/35-DP																													
	Hauteur (mm)	780																													
	Nombre de niveaux	2																													
	Diamètre pizza	35 cm																													
	Profondeur (mm)	1460																													
	Largeur (mm)	1460																													
	Températures	400° c																													
	Type de branchement	Triphasé																													
Nombre de pizzas	2 x 6 pizzas																														
Pierre réfractaire	Sole																														
Puissance totale (kW)	15,6																														
Longueur	1190																														
Dimensions extérieures	1190 x 1460 x 780																														
voltage	400/3N 50-60Hz																														
<p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>																															

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>régulation par thermostat électronique (400°C), affichage digital, 2 commutateurs permettent de gérer la puissance de la voûte et de la sole indépendamment. Allumage du four programmable, avec compte à rebours, alarme acoustique de fin de cuisson. Récupérateur de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 1190 x 1460 x 780 Puissance en kw: 15.6 Voltage : 400/3N 50-60Hz Longueur (mm): 1190 Largeur (mm): 1460 Hauteur(mm): 780 Volume: (m<sup>3</sup>): 1,63 Branchement: Triphasé</p>	