

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique, 1 chambre, 4 pizzas Ø 350 mm


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 1190 x 1100 x 440

Puissance en kw: 5.3

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Longueur (mm): 1190

Largeur (mm): 1100

Hauteur(mm): 440

 Volume: (m³): 0,81

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																												
<ul style="list-style-type: none"> Chambre 720x720xx150 mm (5,3 kW) 4 pizzas de diam. 350 mm (ou) 1 pizza de diam. 500 mm 2 fours superposables (4+4) Chambre en acier inox, sol en pierre réfractaire. "Oura" électrique, pour l'évacuation des fumées - vapeur. Eclairage " halogène intérieur " encastré "haute T°". Porte "contrebalancée", hublot en verre securit "panoramique". 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. Panneau de commandes "indépendant" et extractible, facilité pour le SAV, ventilateur de refroidissement. 	<table> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>5,3</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>GDX4/35-DP</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>440</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td>35 cm</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>1100</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>1100</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>4 pizzas</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>5,3</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>1190</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>1190 x 1100 x 440</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	5,3	Référence constructeur	GDX4/35-DP	Hauteur (mm)	440	Nombre de niveaux	1	Diamètre pizza	35 cm	Profondeur (mm)	1100	Largeur (mm)	1100	Températures	400° c	Type de branchement	Triphasé	Nombre de pizzas	4 pizzas	Puissance totale (kW)	5,3	Longueur	1190	Dimensions extérieures	1190 x 1100 x 440	voltage	400/3N 50-60Hz
Puissance (kW)	5,3																												
Référence constructeur	GDX4/35-DP																												
Hauteur (mm)	440																												
Nombre de niveaux	1																												
Diamètre pizza	35 cm																												
Profondeur (mm)	1100																												
Largeur (mm)	1100																												
Températures	400° c																												
Type de branchement	Triphasé																												
Nombre de pizzas	4 pizzas																												
Puissance totale (kW)	5,3																												
Longueur	1190																												
Dimensions extérieures	1190 x 1100 x 440																												
voltage	400/3N 50-60Hz																												
Voici un four pas comme les autres! Façade aux formes arrondies en acier inox. Panneau de commande à touches sensitive, régulation par thermostat électronique (400°C), affichage digital, 2	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse																												

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 1190 x 1100 x 440 Puissance en kw: 5.3 Voltage : 400/3N 50-60Hz Longueur (mm): 1190 Largeur (mm): 1100 Hauteur(mm): 440 Volume: (m³): 0,81 Branchement: Triphasé</p>	