

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four électrique, 1 chambre, 6 pizzas ø 350 mm**

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Triphasé 400/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 7.9

Dimensions L x P X H en mm : 1550x1100x440

Poids en KG : 208

Description	Caractéristiques																						
Four électrique, 1 chambre, 6 pizzas Ø 350 mm - Chambre 1080x720xh150 mm (7,9 kW) - 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2 pizzas de diam. 500 mm - 2 fours superposables (6+6) - Chambre en acier inox, sole en pierre réfractaire, isolation en laine de roche de forte épaisseur. - "Oura" électrique, pour l'évacuation des fumées - vapeur. - Eclairage intérieur encastré "haute T°". - Porte "contrebalancée", 2 poignées "athermiques", hublot en verre securit "panoramique". - Chauffage par résistances blindées en acier inox, placées sous le sol et sur la voûte du four, arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon. - Thermostat de sécurité de série. - Panneau de commandes "indépendant" et extractible, facilité pour le SAV. - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. PLUS: 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 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.	<table border="1"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>208</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>GDY6/35-LDP</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td>35 cm</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>6 pizzas</td> </tr> <tr> <td>Pierre réfractaire</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>7,9</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1550 x 1100 x 440</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>	Poids (en kg)	208	Référence constructeur	GDY6/35-LDP	Nombre de niveaux	1	Diamètre pizza	35 cm	Températures	400° c	Type de branchement	Triphasé	Nombre de pizzas	6 pizzas	Pierre réfractaire	Oui	Puissance totale (kW)	7,9	Dimensions extérieures (en mm)	1550 x 1100 x 440	voltage	400/3N 50-60Hz
Poids (en kg)	208																						
Référence constructeur	GDY6/35-LDP																						
Nombre de niveaux	1																						
Diamètre pizza	35 cm																						
Températures	400° c																						
Type de branchement	Triphasé																						
Nombre de pizzas	6 pizzas																						
Pierre réfractaire	Oui																						
Puissance totale (kW)	7,9																						
Dimensions extérieures (en mm)	1550 x 1100 x 440																						
voltage	400/3N 50-60Hz																						

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<b><u>Autres informations</u></b> Triphasé 400/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 7.9 Dimensions L x P X H en mm : 1550x1100xh440 Poids en KG : 208	