

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four électrique, 2 chambres, 2x 4 pizzas 350 mm

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Triphasé 400/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 10.6

Dimensions L x P X H en mm : 1190x1100xh780

Poids en KG : 265

Description	Caractéristiques																						
<p>Four électrique, 2 chambres, 2x 4 pizzas 350 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 chambres 720x720x150 mm (5,3 kW) - 2x 4 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 1 pizza de diam. 500 mm - 2 fours superposables (8+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. <p>PLUS :</p> <p>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.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Triphasé 400/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 10.6</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Poids (en kg)</td> <td>265</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>GDX8/35-DP</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>2</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>2 x 4 pizzas</td> </tr> <tr> <td>Pierre réfractaire</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>10,6</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1190 x 1100 x 780</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Poids (en kg)	265	Référence constructeur	GDX8/35-DP	Nombre de niveaux	2	Diamètre pizza	35 cm	Températures	400° c	Type de branchement	Triphasé	Nombre de pizzas	2 x 4 pizzas	Pierre réfractaire	Oui	Puissance totale (kW)	10,6	Dimensions extérieures (en mm)	1190 x 1100 x 780	voltage	400/3N 50-60Hz
Poids (en kg)	265																						
Référence constructeur	GDX8/35-DP																						
Nombre de niveaux	2																						
Diamètre pizza	35 cm																						
Températures	400° c																						
Type de branchement	Triphasé																						
Nombre de pizzas	2 x 4 pizzas																						
Pierre réfractaire	Oui																						
Puissance totale (kW)	10,6																						
Dimensions extérieures (en mm)	1190 x 1100 x 780																						
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
Dimensions L x P X H en mm : 1190x1100xh780 Poids en KG : 265	