Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four gaz, 4 pizzas Ø 350 mm

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (l x L x H): 1230 x 1120 x 760
Profondeur (mm): 1230
Largeur (mm): 1120
Hauteur(mm): 760
Volume: (m^3): 1,1
kcal_power: 12898
Branchement: GAZ

Description

- Chambre: 720x720xh185 mm (15 kW), 4 pizzas de diam. 350 mm (ou) 1 pizza de diam. 500 mm
- Capacité productive: 32 à 36 pizzas /H (Diam. 350mm) ou 8 à 9 pizzas /H (Diam. 500mm) -
- 2 fours superposables (4+4)
- Chambre en acier inox, sole en pierre réfractaire, isolation en laine de roche de forte épaisseur
- "Oura" pour l'évacuation des fumées et des vapeur
- Double éclairage intérieur encastré "haute T°"
- Rappel de Porte via ressort, poignée inox sur toute la longueur de la porte, hublot en verre securit "panoramique" doublé d'une vitre de protection contre la chaleur, joint en fibre de verre céramique
- Contrôle par vanne électronique, munie de bougie d'allumage et de dispositifs de sécurité
- Arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon

Caractéristiques

Référence constructeur	GL4/35-D
Nombre de niveaux	1
Diamètre pizza	35 cm
Températures	450° c
Type de branchement	Gaz
Nombre de pizzas	4 pizzas
Pierre réfractaire	Oui
Puissance totale (kW)	15
Dimensions extérieures (en mm)	1230 x 1120 x 760
voltage	230/1N 50HZ

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Description	Caractéristiques
◦ Thermostat de sécurité de série ◦ Panneau de commandes "indépendant" et extractible avec double affichage digitale (T° sélectionnée et réelle), SAV facilité, ventilateur de refroidissement. ◦ Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. ◦ Four alliant performances et économies ◦ Panneau de commande à touches sensitive, régulation par thermostat électronique (450°C), affichage digital ◦ Chauffage gaz, la sole est porté à température par "conduction" grâce à des échangeurs de chaleur inox, alimentés par 4 brûleurs, placés dans la chambre de combustion, la chambre elle est chauffé par "convection" ◦ Récupérateur de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole ADVANTAGE: **Autres informations** Dimensions en mm (l x L x H): 1230 x 1120 x 760 Profondeur (mm): 1230 Largeur (mm): 1120 Hauteur(mm): 760 Volume: (m^3): 1,1 kcal_power: 12898 Branchement: GAZ	