

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four gaz, 6 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 1480 x 760

Profondeur (mm): 1230

Largeur (mm): 1480

Hauteur (mm): 760

Volume: (m³): 3

kcal_power: 15907

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques
	Référence constructeur GL6/35-D
◦ Chambre: 1080x720xh185 mm (18,5 kW), 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2 pizzas de diam. 500 mm	Nombre de niveaux 1
◦ Capacité productive: 48 à 54 Pizzas /H (Diam. 350mm) ou 16 à 18 pizzas /H (Diam. 500mm)	Diamètre pizza 35 cm
◦ 2 fours superposables (6+6)	Températures 450° c
◦ Chambre en acier inox, sole en pierre réfractaire, isolation en laine de roche de forte épaisseur	Type de branchement Gaz
◦ "Oura" pour l'évacuation des fumées et des vapeur	Nombre de pizzas 6 pizzas
◦ Double éclairage intérieur encastré "haute T°"	Pierre réfractaire Oui
◦ Rappel de Porte via ressort, poignée inox sur toute la longueur de la porte, hublot en verre sécurit "panoramique" doublé d'une vitre de protection contre la chaleur, joint en fibre de verre céramique	Puissance totale (kW) 18,6
◦ Contrôle par vanne électronique, munie de bougie d'allumage et de dispositifs de sécurité	Dimensions extérieures (en mm) 1230 x 1480 x 760
◦ Arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon	Voltage 230/1N 50HZ
	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
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 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 <p>ADVANTAGE :</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 1230 x 1480 x 760 Profondeur (mm): 1230 Largeur (mm): 1480 Hauteur(mm): 760 Volume: (m³): 1,4 kcal_power: 15907 Branchement: GAZ</p>	