

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four à pizza Milan 1 Gastro M avec 1 chambre

GASTRO M 

Caractéristiques techniques



1 chambre

Dimensions extérieures : 413(H) x 1305(L) x 600(P)mm

Dimensions : 413(H) x 1305(L) x 600(P) mm

Dimensions Internes : 14(H) x 108(L) x 41(P) cm

Voltage : 400V

Branchement - Puissance - tension: 6kW

Description	Caractéristiques																						
<p>Four à pizza Milan 1 Gastro M avec 1 chambre Fours à pizza avec extérieur inox et intérieur briques réfractaires pour une cuisson efficace Chaque chambre peut contenir trois pizzas (Ø 35cm max) et possède un thermostat indépendant pour la sole et la voûte Avec commutateur Marche-Arrêt, thermostat de sécurité et témoin lumineux. Extérieur acier inoxydable Intérieur briques réfractaires Thermostats réglables indépendants Porte avec vitres extra larges Dimensions chambre 140(H) x 1080(L) x 410(P)mm 3 pizzas par chambre (Ø 35cm max) côte à côte Dimensions briques réfractaires 1080X410X14 mm Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 1,20€ par unité vendue</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>1 chambre Dimensions extérieures : 413(H) x 1305(L) x 600(P)mm Dimensions : 413(H) x 1305(L) x 600(P) mm Dimensions Internes : 14(H) x 108(L) x 41(P) cm Voltage : 400V Branchement - Puissance - tension: 6kW</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">GR213</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Nombre de niveaux</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">1</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Diamètre pizza</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">35 cm</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Températures</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">45° c - 455° c</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Nombre de pizzas</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">3 pizzas</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Pierre réfractaire</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Oui</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">6</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">1305 x 600 x 413</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">voltage</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">400V</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	GR213	Nombre de niveaux	1	Diamètre pizza	35 cm	Températures	45° c - 455° c	Type de branchement	Triphasé	Nombre de pizzas	3 pizzas	Pierre réfractaire	Oui	Puissance totale (kW)	6	Dimensions extérieures (en mm)	1305 x 600 x 413	voltage	400V	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	GR213																						
Nombre de niveaux	1																						
Diamètre pizza	35 cm																						
Températures	45° c - 455° c																						
Type de branchement	Triphasé																						
Nombre de pizzas	3 pizzas																						
Pierre réfractaire	Oui																						
Puissance totale (kW)	6																						
Dimensions extérieures (en mm)	1305 x 600 x 413																						
voltage	400V																						
Garantie 1 an sur les pièces incluse																							