

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four à pizza Rome 2 Gastro M avec 2 chambres 400V

GASTRO M 


Caractéristiques techniques

2 chambres

Dimensions extérieures : 745(H) x 1000(L) x 955(P)mm

Dimensions : 745(H) x 1000(L) x 955(P) mm

Dimensions Internes : 14(H) x 72(L) x 72(P) cm

Voltage : 400V

Description	Caractéristiques
Four à pizza Rome 2 Gastro M avec 2 chambres 400V Fours à pizza avec extérieur inox et intérieur briques réfractaires pour une cuisson efficace Chaque chambre peut contenir quatre 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 Sole intérieure en briques réfractaires Thermostats réglables indépendants Porte avec vitres extra larges Dimensions chambres 140(H) x 720(L) x 720(P)mm 4 pizzas par chambre (Ø 35cm max) 2 au fond et 2 devant Très profond Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 2,54€ par unité vendue	Référence constructeurGR216 Nombre de niveaux2 Diamètre pizza35 cm Températures50 ° c - 500° c Type de branchementTriphasé Nombre de pizzas2 x 4 pizzas Pierre réfractaireOui Puissance totale (kW)12 Dimensions extérieures (en mm)1000 x 955 x 745 voltage400V
<u>Autres informations</u> 2 chambres Dimensions extérieures : 745(H) x 1000(L) x 955(P)mm Dimensions : 745(H) x 1000(L) x 955(P) mm Dimensions Internes : 14(H) x 72(L) x 72(P) cm Voltage : 400V	Garantie 1 an sur les pièces incluse