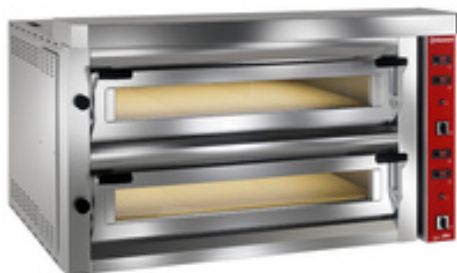


Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à pizza, 2x 6 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 1060 x 1240 x 730/800

Puissance en kW : 18.6

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Largeur (mm) : 1060

Profondeur (mm) : 1240

Hauteur (mm) : 730/800

Volume (m³) : 1,58

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Poids (Kg) : 270

Description	Caractéristiques
2 chambres : 700x1050xh150 mm FULL pierre réfractaire (18.6 kW), 6 pizzas de diam. 350 mm 2 fours superposables (12+6) - Façade en acier inox, hotte "décorative" démontable et panneau de commandes "indépendant et ergonomique" en acier. - Chambre avec sol en pierre réfractaire, isolation en laine de verre de forte épaisseur "Oura" réglable, pour l'évacuation des fumées - Éclairage intérieur " haute T° 500°C à LED", encastré, évitant tout chocs - Portillon avec charnières a "ressorts ", double poignée "athermiques", hublot en verre securit de grandes dimensions (double vitre), joint ignifuge en fibre céramique - Chauffage par résistances blindées en acier inox - Régulation de la T° (400°C) - ATTENTION: Kit à acheter séparément pour version 230V triphasée - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.	Poids (en kg) 270
	Référence constructeur LFD-12-LX
	Nombre de niveaux 2
	Diamètre pizza 35 cm
	Températures 400 °C
	Type de branchement Triphasé
	Nombre de pizzas 2 x 6 pizzas
	Pierre réfractaire Oui
	Puissance totale (kW) 18,6
	voltage 400/3N 50-60Hz
	dimensions 1060 x 1240 x 730/800
	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
PLUS: ◦ Chambre en acier inox ◦ Résistances intégrées entre les deux pierres réfractaire du sol, monté en T° rapide, cuisson très homogène, tout en économisant +/- 25% d'énergie ◦ Arcade de voûte en inox, empêchant la chaleur de s'évacuer et positionnement des résistances supérieures "rapprochées", sont la garantie du maintien à T° dans la chambre, lors de l'ouverture du portillon, plus besoin de devoir tourner vos pizzas !! ◦ Double thermostat indépendants (sol - voûte) , capable de l'adapter à tous types de pizzas ◦ Affichage de la T° par thermomètre digitale ◦ Hotte "décorative" démontable, livré de série. Autres informations Dimensions en mm (L x P x H) : 1060 x 1240 x 730/800 Puissance en kW : 18.6 Voltage : 400/3N 50-60Hz Largeur (mm) : 1060 Profondeur (mm) : 1240 Hauteur (mm) : 730/800 Volume (m³) : 1,58 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 270	