

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four à pizza électrique à pizzas, 2x 6 pizzas



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) : 1,3

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Poids (Kg) : 237

Description	Caractéristiques																								
<ul style="list-style-type: none"> • 2 chambres : 700x1050xh150 mm (18.6 kW), 6 pizzas de Ø 350 mm • 2 fours superposables (12+6) <ul style="list-style-type: none"> ◦ 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. 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">237</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">LFD-12</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td style="text-align: right;">35 cm</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">400 °C</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Nombre de pizzas</td> <td style="text-align: right;">2 x 6 pizzas</td> </tr> <tr> <td>Pierre réfractaire</td> <td style="text-align: right;">Oui</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">18,6</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td style="text-align: right;">1060 x 1240 x 730/800</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	237	Référence constructeur	LFD-12	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	
	Poids (en kg)	237																							
	Référence constructeur	LFD-12																							
	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
<p>PLUS:</p> <ul style="list-style-type: none">◦ 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. <p>Autres informations</p> <p>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) : 1,3 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 237</p>	