

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à pizza électrique Extra Large, 2x 9 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 1390 x 1270 x 730/800

Puissance en kW : 27.4

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Largeur (mm) : 1390

Profondeur (mm) : 1270

Hauteur (mm) : 730/800

 Volume (m³) : 2,04

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Poids (Kg) : 305

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> • 2 chambres : 1050x1050xh150 mm FULL pierre réfractaire (27.6 kW), 9 pizzas de Ø 350 mm • 2 fours superposables (18+9) <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. 	Poids (en kg) 305	
	Référence constructeur	LFD-18L-LX
	Nombre de niveaux	2
	Diamètre pizza	35 cm
	Températures	400 °C
	Type de branchement	Triphasé
	Nombre de pizzas	2 x 9 pizzas
	Pierre réfractaire	Oui
	Puissance totale (kW)	27,4
	voltage	400/3N 50-60Hz
	dimensions	1390 x 1270 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) : 1390 x 1270 x 730/800 Puissance en kW : 27.4 Voltage : 400/3N 50-60Hz Largeur (mm) : 1390 Profondeur (mm) : 1270 Hauteur (mm) : 730/800 Volume (m³) : 2,04 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 305</p>	