Four électrique à pizzas ø 420 mm, chambre 420x420xh140 mm

Caractéristiques techniques
Dimensions en L x P x H en mm : 700x560xh390
Poids en Kg : 56
Puissance électrique en Kw/h : 2.1
Type de branchement : Monophasé 230/1N 50-60Hz

Description

Four électrique à pizzas ø 420 mm, chambre 420x420xh140 mm
Chambre : 420x420x140 mm
2 fours superposables (1+1)
Façade en acier inox, châssis en acier peint.
Chambre avec sole en pierre réfractaire, isolation en laine de roche de forte épaisseur
Petite cheminée d'évacuation des fumées
Éclairage intérieur " haute T° ", encastré, évitant tout chocs
Portillon munis d'une poignée "athermiques", hublot en verre securit de grandes dimensions
Chauffage par résistances blindées en acier inox
Régulation de la T° (450°C), thermostat de sécurité de série
Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.
ADVANTAGE :
Possibilité de cuire des pizzas jusqu'à 420 mm de diam. Double thermostat indépendants (sole voûte), capable de l'adapter à tous types de pizzas affichage de la T°, thermomètre analogique

Autres informations

Dimensions en L x P x H en mm : 700x560xh390
Poids en Kg : 56
Puissance électrique en Kw/h : 2.1
Type de branchement : Monophasé 230/1N 50-60Hz

Caractéristiques

Poids (en kg)	56
Référence constructeur	MACRO42-N
Nombre de niveaux	1
Diamètre pizza	42 cm
Températures	0° c - 450° c
Type de branchement	Monophasé
Nombre de pizzas	1 pizza
Pierre réfractaire	Oui
Puissance totale (kW)	2,1
Dimensions extérieures (en mm)	700 x 560 x 390
voltage	230/1N 50-60Hz

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse