

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four à Pizza 1 chambre 2 pizzas


Caractéristiques techniques

Débit horaire : 40 à 60 pizzas

Surface de cuisson : 660 x 430

Description	Caractéristiques
Fabriqué en France -	Puissance (kW) 5
Four à pizza et bruschetta, à quartz infrarouge (1050°C) avec pierre réfractaire -	Référence PZ4302D constructeur
Minuterie à blocage -	Autres caractéristiques Dimensions externes L x P x H : 895 x 580 x 270 Poids : 34 kg Puissance : 5 kW Voltage : 380 V 3/N
2 régulations thermiques (thermostat 0 à 350° C, commutateur de puissance) -	Alimentation Electrique
Sélecteur indépendant des rampes quartz -	Nombre de niveaux 1
Voyantes de contrôle double porte et double isolation	Diamètre pizza 41 cm
Autres informations	Températures 0° c - 350° c
Débit horaire : 40 à 60 pizzas	Type de branchement Triphasé
Surface de cuisson : 660 x 430	Nombre de pizzas 2 pizzas
	Pierre réfractaire oui
	Puissance totale (kW) 5
	Capacité de production 60 pizzas/h
	Dimensions extérieures 560 x 603 x 530

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques				
	<table border="1"><tr><td data-bbox="940 374 1173 421">voltage</td><td data-bbox="1173 374 1474 421">380V/N</td></tr><tr><td colspan="2" data-bbox="940 421 1474 479">Garantie constructeur 1 an incluse</td></tr></table>	voltage	380V/N	Garantie constructeur 1 an incluse	
voltage	380V/N				
Garantie constructeur 1 an incluse					