

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 -	Référence constructeur PZ4302D
Voyantes de contrôle double porte et double isolation	Nombre de niveaux 1
Sélecteur indépendant des rampes quartz -	Diamètre pizza 41 cm
2 régulations thermiques (thermostat 0 à 350° C, commutateur de puissance) -	Températures 0° c - 350° c
Minuterie à blocage -	Type de branchement Triphasé
Four à pizza et bruschetta, à quartz infrarouge (1050°C) avec pierre réfractaire -	Nombre de pizzas 2 pizzas
<u>Autres informations</u>	Pierre réfractaire Oui
Débit horaire : 40 à 60 pizzas	Puissance totale (kW) 5
Surface de cuisson : 660 x 430	Capacité de production 60 pizzas/h
	Dimensions extérieures (en mm) 895 x 580 x 270
	voltage 380V
	Garantie 1 an sur les pièces incluse