

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four à Pizza 2 chambres



Caractéristiques techniques

Débit horaire : 60 à 80 pizzas

Surface de cuisson : 2 x 430 x 430

Description	Caractéristiques
Fabriqué en France -	Référence constructeur PZ430D
Voyantes de contrôle double porte et double isolation	Nombre de niveaux 2
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 Monophasé
Four à pizza et bruschetta, à quartz infrarouge (1050°C) avec pierre réfractaire -	Nombre de pizzas 2 x 1 pizzas
Autres informations	Pierre réfractaire Oui
Débit horaire : 60 à 80 pizzas	Puissance totale (kW) 2 x 3kw
Surface de cuisson : 2 x 430 x 430	Capacité de production 80 pizzas/h
	Dimensions extérieures (en mm) 670 x 580 x 500
	voltage 2 x 230V/1/50Hz
	Garantie 1 an sur les pièces incluse