

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Four à pizza à deux étages - B-22





| Description | Caractéristiques | |
|---|-----------------------------------|--------------------|
| • Identification - Code SAP: 00011174 | Poids (en kg) | 73 |
| • Dimensions | Nombre de niveaux | 2 |
| Largeur nette (mm): 950 Profondeur nette (mm): 630 Hauteur nette (mm): 763 Largeur de la partie intérieur de l'appareil (mm): 700 Profondeur de la partie intérieur de l'appareil (mm): 420 Hauteur de la pièce interne (mm): 150 Capacité de pizzas (cm): 4x 33 | Type de branchementTriphasé | |
| | Nombre de pizzas | 4 pizzas |
| | Puissance totale (kW)8800 | |
| | Dimensions extérieures (en mm) | 950 x 630 x 763 |
| Épaisseur des plaques de pierre réfractaire (mm): 14 Poids | voltage | 400 V / 3N - 50 Hz |
| Poids net (kg): 73.00 Poids brut (kg): 82.00 Puissance & Alimentation Puissance électrique (kW): 8.800 Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz Températures Température minimale de l'appareil (° C): 50 Température maximale de l'appareil (° C): 450 Fonctionnalités Type d'appareil: Appareil électrique Type de contrôle: Mécanique Interrupteur marche / arrêt: Oui Type de poignée: Court, en plastique L'éclairage intérieur: Oui Nombre de cavités: 2 Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui Électricité | Garantie 1 an sur le | es pièces incluse |





Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

| Description | Caractéristiques |
|---|------------------|
| Section des conducteurs CU (mm²): 2,5 Divers Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four Plaques de pierre réfractaire: Inférieur Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparé des éléments chauffants supérieurs et inférieurs | |