



Restaupro.com

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

Four à pizza allongée à un étage - E 6 L





Description	Caractéristiques	
• Identification - Code SAP: 00006147	Poids (en kg)	117
• Dimensions	Nombre de niveaux	1
 Largeur nette (mm): 1310 Profondeur nette (mm): 894 Hauteur nette (mm): 412 Largeur de la partie intérieur de l'appareil (mm): 1050 Profondeur de la partie intérieur de l'appareil (mm): 700 Hauteur de la pièce interne (mm): 150 Capacité de pizzas (cm): 6x 33 cm 	Type de branchementTriphasé	
	Nombre de pizzas	6 pizzas
	Puissance totale (kW)8000.0	
	Dimensions extérieures (en mm)	1310 x 894 x 412
 Épaisseur des plaques de pierre réfractaire (mm): 14 Poids 	voltage	400 V / 3N - 50 Hz
 Poids net (kg): 117.00 Poids brut (kg): 122.00 Puissance & Alimentation Puissance électrique (kW): 8.000 Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz Températures Température minimale de l'appareil (° C): 50 Température maximale de l'appareil (° C): 450 Matériaux Matériel: Inox Type de poignée: Sur toute la longeur de la porte, en acier inoxydable Fonctionnalités Type d'appareil: Appareil électrique Type de contrôle: Mécanique Empilabilité: Oui Nombre de positions des pièces internes de l'appareil: 6 	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
 Interrupteur marche / arrêt: Oui Protection contre la vapeur: Oui L'éclairage intérieur: Oui Nombre de cavités: 1 Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui Cheminée réglable: Oui Électricité Section des conducteurs CU (mm²): 1,5 Divers Thermomètre: Analogique Indicateurs: Voyants de marche Indice de protection d'enveloppe: IPX4 Plaques de pierre réfractaire: Inférieur Élément de sécurité: Thermostat de sécurité 	