

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à pizza électrique 2 chambres 4 + 4 pizzas 33 cm 500°C 9.4Kw

Caractéristiques techniques

4 + 4 PIZZAS DIAMÈTRE 33CM

Dimensions intérieures four à pizza : 660x660x140mm

Puissance four à pizza : 9.4Kw

Branchement : Triphasé 400V/3N

Description	Caractéristiques
RESTO ITALIA Four à pizza 2 chambre 4 + 4 pizzas électrique diamètre 33cm - Sole en pierre réfractaire 14mm - Thermostat 50-500°C - Dimension des Chambres 660x660x140mm - Commandes électromécaniques - Réglage de température de la voûte et de la sole - Thermomètre - Éclairage intérieur - Façade Inox - Le four électrique à pizza Ligne START est idéal pour les pizzerias et les pâtisseries. Le four START est un four simple au meilleur rapport qualité-prix. Il est construit en acier inox et en tôle pré-peinte. Le plan de cuisson est en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Eclairage interne.	Référence constructeur 7020121044 Nombre de niveaux 2 Diamètre pizza 33 cm Températures 50° c - 400° c Type de branchement Triphasé Nombre de pizzas 2 x 4 pizzas Pierre réfractaire Oui Puissance totale (kW) 10 DIRECT USINE Oui Dimensions extérieures (en mm) 930 x 810 x 710 voltage 400V
Autres informations 4 + 4 PIZZAS DIAMÈTRE 33CM Dimensions intérieures four à pizza : 660x660x140mm Puissance four à pizza : 9.4Kw Branchement : Triphasé 400V/3N	Garantie 1 an sur les pièces incluse