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

Four à pizza électrique 2 chambres 6 pizzas 33cm 500°C 14.4Kw

Caractéristiques techniques
Dimensions intérieures : 660x990x140mm (x2)
Dimensions extérieures : 980x1250x710mm
Poids : 178 kg
Puissance : 14.4Kw
Branchement : 400V/3N

Description

Four à pizza 2 chambres 6 pizzas électrique diamètre 33cm -

Chambre : 660x990x140mm (x2) -
Commandes électromécaniques -
Sole en pierre réfractaire 14mm -
Thermostat 50-500°C -
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 pizzérias et les rôtisseries. 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.

Autres informations

Dimensions intérieures : 660x990x140mm (x2)
Dimensions extérieures : 980x1250x710mm
Poids : 178 kg
Puissance : 14.4Kw
Branchement : 400V/3N

Caractéristiques

Référence constructeur	7020121066
Nombre de niveaux	2
Diamètre pizza	33 cm
Températures	50° c - 400° c
Type de branchement	Triphasé
Nombre de pizzas	2 x 6 pizzas
Pierre réfractaire	Oui
Puissance totale (kW)	14,4
DIRECT USINE	Oui
Dimensions extérieures (en mm)	930 x 1140 x 710
voltage	400V

Garantie 1 an sur les pièces incluse