

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+ 6 pizzas 36 cm 500°C 18Kw

Caractéristiques techniques

6 +6 PIZZAS DIAMÈTRE 36CM

Dimensions intérieures four à pizza : 108x 72x H14 (x2)

Puissance four à pizza : 18Kw

Branchement : Triphasé 400V/3N

Description	Caractéristiques
RESTO ITALIA Four à pizza 2 chambres 6 +6 pizzas électrique diamètre 36cm - Ouverture Extra-large: 108 cm Sole en pierre réfractaire- Thermostat 50-500°C - Dimension de la Chambre 108x 72x H14 (x2) Commandes électromécaniques - Thermomètre extérieur Éclairage intérieur - Façade Inox - Le four électrique à pizza Ligne START est idéal pour les pizzerias et les rôtisseries. Il est simple d'utilisation et permet un très bon rapport qualité-prix. Construit en acier inox en tôle pré-peinte. Le plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Eclairage interne.	Puissance (kW) 18,4 Référence constructeur 7020121066BL Alimentation Electrique Nombre de niveaux 2 Diamètre pizza 36 cm Températures 50° c - 400° c Type de branchement Triphasé Nombre de pizzas 2 x 6 pizzas Pierre réfractaire Sole Puissance totale (kW) 18,4 DIRECT USINE Oui Dimensions extérieures 1310 x 865 x 710 voltage 400V Garantie constructeur 1 an incluse
Autres informations 6 +6 PIZZAS DIAMÈTRE 36CM Dimensions intérieures four à pizza : 108x 72x H14 (x2) Puissance four à pizza : 18Kw Branchement : Triphasé 400V/3N	