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

Four à pizza électrique électromécanique TECPRO 2 x 6 pizzas

Caractéristiques techniques
DIMENSIONS INTERIEURES cm : 72 x 108 x 14 (x2)
DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 95 x 126,5 x 71
DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 140 x 100 x 88
NOMBRE DE CHAMBRES : 2
PUISSANCE KW : 18,00
VOLT : 400
TEMPÉRATURE °C : 50/450°
POIDS Kg : 159
NOMBRE DE PIZZAS : 6 + 6 x Ø 36 cm
NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 2 + 2

Description

Le four électrique ligne TECPRO est idéal pour pizzerias et rôtisseries.

Version électromécanique

Les fours de la ligne TECPRO ont comme concept la sécurité, la fiabilité et l'efficacité dans la cuisson.
La porte réalisée en verre céramique peut garantir un excellent contrôle de la cuisson et une économie d'énergie.
Ces fours sont réalisés avec des matériaux spéciaux à haut pouvoir isolant, déterminant une excellente efficacité thermique et par conséquent de basses consommations.
La façade et la porte sont réalisées en acier inox tandis que les panneaux à l'arrière sont en tôle prépeinte.
La chambre de cuisson au format large est dotée d'un éclairage interne par lampe halogène pour garantir un excellent éclairage.
Les résistances sont blindées et le plan de cuisson est réalisé en briques réfractaires ou en tôle gaufrée, idéal pour la cuisson sur plaques

Caractéristiques

Référence constructeur	7020421066
Nombre de niveaux	2
Diamètre pizza	36 cm
Températures	50 ° c - 500° c
Type de branchement	Triphasé
Nombre de pizzas	2 x 6 pizzas
Pierre réfractaire	Oui
Puissance totale (kW)	18
DIRECT USINE	Oui
Dimensions extérieures (en mm)	950 x 1265 x 710
voltage	400V

Garantie 1 an sur les pièces incluse

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

Description	Caractéristiques
Valve de contrôle de l’humidité Gestion de la chaleur de la tête et de la stalle avec pourcentage pour plus de précision et d’économie d’énergie Fonction de renforcement de la puissance Minuterie de cuisson Porte à ouverture contrôlée (système de ressort certifié), verre céramique à haute isolation thermique. Joint d’étanchéité pour une meilleure isolation thermique de la chambre de cuisson. Double couche d’isolation en “ecoblanc”. Peut être placé sur nos propres cellules de levage (température max. 70°) Plus d’efficacité et de respect de l’environnement : l’isolation recyclable et écologique “ecoblanc” garantit non seulement des économies d’énergie très élevées, mais aussi l’absence de fuites lors de l’entretien par rapport à la laine de roche. Dessus réfractaire en option (nous contacter) **<u>Autres informations</u>** DIMENSIONS INTERIEURES cm : 72 x 108 x 14 (x2) DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 95 x 126,5 x 71 DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 140 x 100 x 88 NOMBRE DE CHAMBRES : 2 PUISSANCE KW : 18,00 VOLT : 400 TEMPÉRATURE °C : 50/450° POIDS Kg : 159 NOMBRE DE PIZZAS : 6 + 6 x Ø 36 cm NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 2 + 2	