

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Four à pizza électrique électromécanique TECPRO 9 pizzas****Caractéristiques techniques**

DIMENSIONS INTERIEURES cm : 108 x 108 x 14

DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 131 x 126,5 x 39,5

DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 140 x 140 x 56

NOMBRE DE CHAMBRES : 1

PUISSANCE KW : 13,80

VOLT : 400

TEMPÉRATURE °C : 50/450°

POIDS Kg : 128

NOMBRE DE PIZZAS : 9 x Ø 36 cm

NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 4

| Description | Caractéristiques | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------|------------------------|------------|--------------|------------|-------------------|---|----------------|-------|--------------|-----------------|---------------------|----------|------------------|----------|--------------------|------|-----------------------|------|------------------------|-------------------|---------|------|
| <p>Le four électrique ligne TECPRO est idéal pour pizzerias et pâtisseries.</p> <p>Version électromécanique</p> <p>Les fours de la ligne TECPRO ont comme concept la sécurité, la fiabilité et l'efficacité dans la cuisson.</p> <p>La porte réalisée en verre céramique peut garantir un excellent contrôle de la cuisson et une économie d'énergie.</p> <p>Ces fours sont réalisés avec des matériaux spéciaux à haut pouvoir isolant, déterminant une excellente efficacité thermique et par conséquent de basses consommations.</p> <p>La façade et la porte sont réalisées en acier inox tandis que les panneaux à l'arrière sont en tôle prépeinte.</p> <p>La chambre de cuisson au format large est dotée d'un éclairage interne par lampe halogène pour garantir un excellent éclairage.</p> <p>Les résistances sont blindées et le plan de cuisson est réalisé en briques réfractaires ou en tôle gaufrée, idéal pour la cuisson sur plaques</p> | <table><tr><td>Puissance (kW)</td><td>13,8</td></tr><tr><td>Référence constructeur</td><td>7020421009</td></tr><tr><td>Alimentation</td><td>Electrique</td></tr><tr><td>Nombre de niveaux</td><td>1</td></tr><tr><td>Diamètre pizza</td><td>36 cm</td></tr><tr><td>Températures</td><td>50 ° c - 500° c</td></tr><tr><td>Type de branchement</td><td>Triphasé</td></tr><tr><td>Nombre de pizzas</td><td>9 pizzas</td></tr><tr><td>Pierre réfractaire</td><td>Sole</td></tr><tr><td>Puissance totale (kW)</td><td>13,8</td></tr><tr><td>Dimensions extérieures</td><td>1310 x 1265 x 395</td></tr><tr><td>voltage</td><td>400V</td></tr></table> | Puissance (kW) | 13,8 | Référence constructeur | 7020421009 | Alimentation | Electrique | Nombre de niveaux | 1 | Diamètre pizza | 36 cm | Températures | 50 ° c - 500° c | Type de branchement | Triphasé | Nombre de pizzas | 9 pizzas | Pierre réfractaire | Sole | Puissance totale (kW) | 13,8 | Dimensions extérieures | 1310 x 1265 x 395 | voltage | 400V |
| Puissance (kW) | 13,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Référence constructeur | 7020421009 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alimentation | Electrique | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de niveaux | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diamètre pizza | 36 cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Températures | 50 ° c - 500° c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Type de branchement | Triphasé | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de pizzas | 9 pizzas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pierre réfractaire | Sole | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puissance totale (kW) | 13,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dimensions extérieures | 1310 x 1265 x 395 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| voltage | 400V | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <p>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.</p> <p>Dessus réfractaire en option (nous contacter)</p> <p>Autres informations</p> <p>DIMENSIONS INTERIEURES cm : 108 x 108 x 14 DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 131 x 126,5 x 39,5 DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 140 x 140 x 56 NOMBRE DE CHAMBRES : 1 PUISSANCE KW : 13,80 VOLT : 400 TEMPÉRATURE °C : 50/450° POIDS Kg : 128 NOMBRE DE PIZZAS : 9 x Ø 36 cm NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 4</p> | <p>Garantie constructeur 1 an incluse</p> |