

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four à pizza électrique électromécanique TLD 6 pizzas**

**Caractéristiques techniques**

DIMENSIONS INTERIEURES cm : 72 x 108 x 14

DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 95 x 122,5 x 39,5

DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 140 x 100 x 56

NOMBRE DE CHAMBRES : 1

PUISSANCE KW : 9,00

VOLT : 400

TEMPÉRATURE °C : 50/500°

POIDS Kg : 92

NOMBRE DE PIZZAS : 6 x Ø 36 cm

NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 2

Description	Caractéristiques																						
<p>Ce four électrique est idéal pour pizzerias et rôtisseries.</p> <p>Version électromécanique.</p> <p>Ces fours ont comme concept l'optimisation du travail et ont été conçus pour garantir un excellent résultat avec une utilisation facile caractérisée par un excellent rapport qualité-prix. Ils 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 en acier inoxydable, tandis que les panneaux arrière est en tôle prépeinte. La grande chambre de cuisson est équipée d'un éclairage interne par lampe halogène pour assurer un bon éclairage.</p> <p>Les résistances sont blindées et la table de cuisson est réalisée en brique réfractaire ou en tôle gaufrée, idéal pour la cuisson sur plaques.</p> <p>Gestion de la chaleur de la tête et de la stalle avec pourcentage</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>7020321006B</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>6 pizzas</td> </tr> <tr> <td>Pierre réfractaire</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>950 x 1225 x 395</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400V</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p>	Référence constructeur	7020321006B	Nombre de niveaux	1	Diamètre pizza	36 cm	Températures	50 ° c - 500° c	Type de branchement	Triphasé	Nombre de pizzas	6 pizzas	Pierre réfractaire	Oui	Puissance totale (kW)	9	DIRECT USINE	Oui	Dimensions extérieures (en mm)	950 x 1225 x 395	voltage	400V
Référence constructeur	7020321006B																						
Nombre de niveaux	1																						
Diamètre pizza	36 cm																						
Températures	50 ° c - 500° c																						
Type de branchement	Triphasé																						
Nombre de pizzas	6 pizzas																						
Pierre réfractaire	Oui																						
Puissance totale (kW)	9																						
DIRECT USINE	Oui																						
Dimensions extérieures (en mm)	950 x 1225 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>pour plus de précision et d'économie d'énergie Fonction Power Boost Minuterie de cuisson 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><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>DIMENSIONS INTERIEURES cm : 72 x 108 x 14 DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 95 x 122,5 x 39,5 DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 140 x 100 x 56 NOMBRE DE CHAMBRES : 1 PUISSANCE KW : 9,00 VOLT : 400 TEMPÉRATURE °C : 50/500° POIDS Kg : 92 NOMBRE DE PIZZAS : 6 x Ø 36 cm NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 2</p>	