

**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 18 KW**

**Caractéristiques techniques**

6+6 PIZZAS DIAMÈTRE 36CM

Dimensions intérieures four à pizza : 72x 108x 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 - Sole en pierre réfractaire- Thermostat 50-500°C - Dimension de la Chambre 72x 108x H14 (x2) Commandes électromécaniques - Thermomètre extérieur Éclairage intérieur - Façade Inox -  La ligne de four électrique TL Big idéal pour pizza et rôtisserie. Les fours de la gamme TL ont comme concept la maximisation du travail et ont été conçus pour assurer un excellent rapport qualité / prix. Ces fours utilisent des matériaux spéciaux ayant une capacité d'isolation élevée, une excellente efficacité thermique et une faible consommation d'électricité. La facade et la porte sont en acier inoxydable, alors que le panneau arrière est en tôle pré-peinte. La grande chambre de cuisson est équipée d'un éclairage interne. La lumière halogène assure un bon éclairage. Les résistances sont blindées et la surface de cuisson est faite de briques réfractaires.	Puissance (kW) 18 Référence constructeur 7020321066B Alimentation Electrique 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 Sole Puissance totale (kW) 18 DIRECT USINE Oui Dimensions extérieures 950 x 1225 x 710 voltage 400V <b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>
<b>Autres informations</b>  6+6 PIZZAS DIAMÈTRE 36CM Dimensions intérieures four à pizza : 72x 108x H14 (x2) Puissance four à pizza : 18Kw Branchement : Triphasé 400V/3N	