

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à pizza électrique électromécanique TLD 2 x 6 pizzas LARGE

Caractéristiques techniques

DIMENSIONS INTERIEURES cm : 108 x 72 x 14 (x 2)

DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 131 x 86,5 x 71

DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 133 x 99 x 88

NOMBRE DE CHAMBRES : 2

PUISSANCE KW : 18,40

VOLT : 400

TEMPÉRATURE °C : 50/450°

POIDS Kg : 149

NOMBRE DE PIZZAS : 6 + 6 x Ø 36 cm

NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 2 + 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 pour plus de précision et d'économie d'énergie</p>	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>18,4</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>7020321066BL</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Electrique</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>2</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>2 x 6 pizzas</td> </tr> <tr> <td>Pierre réfractaire</td> <td>Sole</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>18,4</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>1310 x 865 x 710</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400V</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie constructeur 1 an incluse</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	18,4	Référence constructeur	7020321066BL	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)	18,4	Dimensions extérieures	1310 x 865 x 710	voltage	400V	Garantie constructeur 1 an incluse	
Puissance (kW)	18,4																										
Référence constructeur	7020321066BL																										
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)	18,4																										
Dimensions extérieures	1310 x 865 x 710																										
voltage	400V																										
Garantie constructeur 1 an incluse																											

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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><u>Autres informations</u></p> <p>DIMENSIONS INTERIEURES cm : 108 x 72 x 14 (x 2) DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 131 x 86,5 x 71 DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 133 x 99 x 88 NOMBRE DE CHAMBRES : 2 PUISSANCE KW : 18,40 VOLT : 400 TEMPÉRATURE °C : 50/450° POIDS Kg : 149 NOMBRE DE PIZZAS : 6 + 6 x Ø 36 cm NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 2 + 2</p>	