

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à pizza électrique électromécanique - 4 pizzas - TR LINE

Caractéristiques techniques

DIMENSIONS INTERIEURES cm : 83 x 84 x 27

DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 113 x 98,5 x 50

DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 120 x 120 x 65

NOMBRE DE CHAMBRES : 1

PUISSANCE KW : 6,9

VOLT : 400

TEMPÉRATURE °C : 50/450°

POIDS Kg : 101

NOMBRE DE PIZZAS : 4 x Ø 36 cm

NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 2

| Description | Caractéristiques |
|---|---|
| Four électrique 2 chambres modulaire multifonctionnel idéal pour la cuisson des pizzas, des pâtisseries et des petits articles de boulangerie. Version électromécanique. | Puissance (kW) 6,9 |
| Les fours de la série TR ont comme concept la fiabilité et l'efficacité dans la cuisson. La porte en verre céramique, assure un contrôle optimal de la cuisson et en termes d'économie d'énergie. | Référence constructeur 7020521004H |
| La grande chambre de cuisson est équipée d'un éclairage interne à travers la lumière halogène pour assurer un bon éclairage. Les résistances sont blindées et la table de cuisson est fabriquée en brique réfractaire ou en tôle gaufrée, idéal pour la cuisson en plaques. Soupape de régulation de l'humidité | Alimentation Electrique |
| Hauteur de pièce disponible 18 - recommandé pour les pizzerias ou 27cm- recommandé pour les boulangeries et pâtisseries Valve de contrôle de l'humidité | Nombre de niveaux 1 |
| | Diamètre pizza 36 cm |
| | Températures 50 ° c - 500° c |
| | Type de branchement Triphasé |
| | Nombre de pizzas 4 pizzas |
| | Pierre réfractaire Sole |
| | Puissance totale (kW) 6,9 |
| | Dimensions extérieures 1130 x 985 x 500 |
| | voltage 400V |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|--|--|
| <p>Thermostats contrôlés par une carte de relais Gestion séparée de l'alimentation du plafond et de la stalle Allumage séparé des chauffages de plafond et de plaque de lit 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 ref. TR4HREF (nous contacter) Vapeur avec programmation du temps d'entrée en option ref. TR4HVAP (nous contacter)</p> <p>Autres informations</p> <p>DIMENSIONS INTERIEURES cm : 83 x 84 x 27 DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 113 x 98,5 x 50 DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 120 x 120 x 65 NOMBRE DE CHAMBRES : 1 PUISSANCE KW : 6,9 VOLT : 400 TEMPÉRATURE °C : 50/450° POIDS Kg : 101 NOMBRE DE PIZZAS : 4 x Ø 36 cm NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 2</p> | <p>Garantie constructeur 1 an incluse</p> |