

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à pizza électrique numérique - 2 x 6 pizzas - TR LINE

Caractéristiques techniques

DIMENSIONS INTERIEURES cm : 83 x 124 x 27 (x2)
 DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 113 x 140 x 70
 DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 120 x 160 x 92
 NOMBRE DE CHAMBRES : 2
 PUISSANCE KW : 20,4
 VOLT : 400
 TEMPÉRATURE °C : 50/450°
 POIDS Kg : 225
 NOMBRE DE PIZZAS : 6 + 6 x Ø 36 cm
 NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 4 + 4

Description	Caractéristiques																								
<p>Four électrique 2 chambres modulaire multifonctionnel idéal pour la cuisson des pizzas, des pâtisseries et des petits articles de boulangerie. Version numérique.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>Hauteur de pièce disponible 18 - recommandé pour les pizzerias Valve de contrôle de l'humidité Gestion de la chaleur du plafond et des stalles avec pourcentage</p>	<table border="1"> <tr><td>Puissance (kW)</td><td>20,4</td></tr> <tr><td>Référence constructeur</td><td>7021521066</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>20,4</td></tr> <tr><td>Dimensions extérieures</td><td>1130 x 1400 x 750</td></tr> <tr><td>voltage</td><td>400V</td></tr> </table>	Puissance (kW)	20,4	Référence constructeur	7021521066	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)	20,4	Dimensions extérieures	1130 x 1400 x 750	voltage	400V
Puissance (kW)	20,4																								
Référence constructeur	7021521066																								
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)	20,4																								
Dimensions extérieures	1130 x 1400 x 750																								
voltage	400V																								

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>pour une plus grande précision et économie d'énergie Fonction Power Boost Minuterie 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. Dessus réfractaire en option ref. TRD66REF (nous contacter)</p> <p>Autres informations</p> <p>DIMENSIONS INTERIEURES cm : 83 x 124 x 27 (x2) DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 113 x 140 x 70 DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 120 x 160 x 92 NOMBRE DE CHAMBRES : 2 PUISSANCE KW : 20,4 VOLT : 400 TEMPÉRATURE °C : 50/450° POIDS Kg : 225 NOMBRE DE PIZZAS : 6 + 6 x Ø 36 cm NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 4 + 4</p>	<p>Garantie constructeur 1 an incluse</p>