

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four à pizza électrique - 6 pizzas LARGE - TS LINE**

**Caractéristiques techniques**

DIMENSIONS INTERIEURES cm : 108 x 72 x 14

DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 154 x 98,5 x 41

DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 160 x 120 x 57

NOMBRE DE CHAMBRES : 1

PUISSANCE KW : 9.2

VOLT : 400

TEMPÉRATURE °C : 50/500°

POIDS Kg : 108

NOMBRE DE PIZZAS : 6 x Ø 36 cm

NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 2

Description	Caractéristiques																								
<p>Les fours de la ligne TS sont conçus pour avoir une performance maximale même avec une production élevée, en garantissant puissance, efficacité et fiabilité.</p> <p>Le panneau de contrôle avec écran tactile augmente les possibilités de réglage et de personnalisation de la cuisson en simplifiant le travail, tandis que la structure et les matériaux spéciaux améliorent l'isolation et réduisent la consommation d'électricité.</p> <p>Four avec cadre et façade en acier inoxydable pour une plus grande résistance et durabilité                      Panneau de commande à écran tactile couleur de 5 pouces                      Allumage programmable                      2 minuteurs de cuisson                      Fonction éco                      Fonction Power Boost                      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>9,2</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>7021621006L</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Electrique</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>Sole</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>9,2</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>1540 x 985 x 410</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400V</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	9,2	Référence constructeur	7021621006L	Alimentation	Electrique	Nombre de niveaux	1	Diamètre pizza	36 cm	Températures	50 ° c - 500° c	Type de branchement	Triphasé	Nombre de pizzas	6 pizzas	Pierre réfractaire	Sole	Puissance totale (kW)	9,2	Dimensions extérieures	1540 x 985 x 410	voltage	400V
Puissance (kW)	9,2																								
Référence constructeur	7021621006L																								
Alimentation	Electrique																								
Nombre de niveaux	1																								
Diamètre pizza	36 cm																								
Températures	50 ° c - 500° c																								
Type de branchement	Triphasé																								
Nombre de pizzas	6 pizzas																								
Pierre réfractaire	Sole																								
Puissance totale (kW)	9,2																								
Dimensions extérieures	1540 x 985 x 410																								
voltage	400V																								

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Valve de contrôle de l'humidité Porte à ouverture contrôlée (système de ressort certifié), verre céramique à haute isolation thermique. Joint d'étanchéité pour une meilleure isolation thermique de la chambre 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>Disponible en option : pierre réfractaire sur le dessus ref. TS6LREF (nous contacter)</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>DIMENSIONS INTERIEURES cm : 108 x 72 x 14 DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 154 x 98,5 x 41 DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 160 x 120 x 57 NOMBRE DE CHAMBRES : 1 PUISSANCE KW : 9.2 VOLT : 400 TEMPÉRATURE °C : 50/500° POIDS Kg : 108 NOMBRE DE PIZZAS : 6 x Ø 36 cm NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 2</p>	<p><b>Garantie constructeur 1 an incluse</b></p>