

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four électrique 2x 3 pizzas diam. 350mm, 2 chambres



Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 1305 x 600 x 745

Puissance en kW : 12

Voltage : 400-230/3N 50-60Hz

Largeur (mm) : 1305

Profondeur (mm) : 600

Hauteur (mm) : 745

 Volume (m³) : 0,85

Branchement : Triphasé

Voltage : 400-230/3N 50-60Hz

Poids (Kg) : 136

Description	Caractéristiques																								
<ul style="list-style-type: none"> • Chambre: 1080x410xh140 mm, 3 pizzas de diam. 350 mm <ul style="list-style-type: none"> ◦ Fours à pizzas de profondeur 600mm ◦ Réalisation façade en acier inox, châssis en tôle laquée et acier galvanisé. ◦ Isolation en laine de roche, de forte épaisseur ◦ Chambre réalise en acier galvanisé, la sole en pierre réfractaire ◦ Porte en acier inox, avec hublot en verre "securit , poignée athermique ◦ Éclairage intérieur " haute T° 500°C " ◦ Chauffage par résistances électriques, blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 a 450° C), thermomètre analogique permettant de visualiser la température (dans chaque chambre) ◦ Interrupteur générale On/Off (dans chaque chambre) ◦ Appareil construit dans le respect de normatives (CE) en vigueur ◦ Les fours à pizzas Diverso sont conçu avec des matériaux de haute qualité, des performances 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">136</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">WR-DFXL-33</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td style="text-align: right;">35 cm</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">50° c - 450° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Nombre de pizzas</td> <td style="text-align: right;">2 x 3 pizzas</td> </tr> <tr> <td>Pierre réfractaire</td> <td style="text-align: right;">Oui</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">1305 x 600 x 745</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	136	Référence constructeur	WR-DFXL-33	Nombre de niveaux	2	Diamètre pizza	35 cm	Températures	50° c - 450° c	Type de branchement	Triphasé	Nombre de pizzas	2 x 3 pizzas	Pierre réfractaire	Oui	Puissance totale (kW)	12	Dimensions extérieures (en mm)	1305 x 600 x 745	voltage	400/3N 50-60Hz	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
	Poids (en kg)	136																							
	Référence constructeur	WR-DFXL-33																							
	Nombre de niveaux	2																							
	Diamètre pizza	35 cm																							
	Températures	50° c - 450° c																							
	Type de branchement	Triphasé																							
	Nombre de pizzas	2 x 3 pizzas																							
	Pierre réfractaire	Oui																							
	Puissance totale (kW)	12																							
	Dimensions extérieures (en mm)	1305 x 600 x 745																							
	voltage	400/3N 50-60Hz																							
	Garantie 1 an sur les pièces incluse																								

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>capables de satisfaire les plus exigeant des pizzaiolo des fours pour des professionnels de construction: Made in Italy</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 1305 x 600 x 745 Puissance en kW : 12 Voltage : 400-230/3N 50-60Hz Largeur (mm) : 1305 Profondeur (mm) : 600 Hauteur (mm) : 745 Volume (m³) : 0,85 Branchement : Triphasé Voltage : 400-230/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 136</p>	