Morue: 100260120011977

Four électrique de boulangerie pour pain et pizza, à entraînement mécanique, triphasé, d'une capacité de 4+4 plaques de 40 × 60 cm ou 6+6 pizzas, avec 2 chambres de 123 × 84 × 17,5 h cm



Description

Ce four électrique de boulangerie permet d'y placer 4+4 plaques au format 40 x 60 cm. Ses caractéristiques techniques en font une solution haut de gamme pour les clients à la recherche d'un produit polyvalent. Le four dispose de 2 chambres, permet de régler séparément deux températures de fonctionnement différentes, est équipé d'une sole en pierre réfractaire, d'une isolation en laine de roche évaporée et d'un éclairage intérieur.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1140x1540x900 mm
Dimensions extérieures	1500x1074x745 mm
Dimensions intérieures	1230x840x175 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Intensité	29.6 A
Poids avec emballage	247 kg
Poids net	225 kg
Puissance de la résistance céleste	10.2 kW
Puissance de la résistance de la plate-forme	10.2 kW
Puissance électrique	20,4 kW
Tension	400 V