Morue: 100450070011988

Four électrique de pizzeria mécanique monophasé, porte vitrée, capacité de 4+4 pizzas, 2 chambres de 72 × 72 × 14 h cm



Description

Four électrique à 2 chambres d'une capacité de 4+4 pizzas, garantissant une cuisson optimale grâce à ses caractéristiques d'excellence. Le four est équipé d'un joint spécial de rétention de la chaleur pour une isolation optimale et permet de régler séparément deux températures de fonctionnement différentes. Il est équipé d'une plaque de cuisson en pierre réfractaire, d'une isolation en laine de roche évaporée, de résistances blindées, d'un éclairage intérieur, d'une poignée en acier inoxydable et d'un bouton de purge des fumées. La porte a une épaisseur de 4 cm et est dotée d'un double vitrage. Le produit est fabriqué en acier inoxydable et en tôle prélaquée. Son design soigné se distingue par son capot supérieur. Cette version offre l'avantage d'une porte dotée d'une grande vitre permettant une visibilité maximale à l'intérieur.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1020x1020x900 mm
Dimensions extérieures	1000x940x745 mm
Dimensions intérieures	720x720x140 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Intensité	52.2 A
Poids avec emballage	168.8 kg
Poids net	154.4 kg
Puissance de la résistance céleste	6 kW
Puissance de la résistance de la plate-forme	6 kW
Puissance électrique	12 kW
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	poignée pour l'évacuation des fumées