Morue: 100450080011990

Four électrique de pizzeria mécanique monophasé, porte vitrée, capacité de 6+6 pizzas, 2 chambres de 108 × 72 × 14 h cm



Description

Four électrique à deux chambres d'une capacité de 6+6 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 sole 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	1440x1060x900 mm
Dimensions extérieures	1360x940x745 mm
Dimensions intérieures	1080x720x140 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Intensité	78.3 A
Poids avec emballage	239 kg
Poids net	218 kg
Puissance de la résistance céleste	9 kW
Puissance de la résistance de la plate-forme	9 kW
Puissance électrique	18 kW
Température de fonctionnement	+50 +450 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	poignée pour l'évacuation des fumées