Morue: 100450090011991

Four électrique de pizzeria mécanique monophasé, porte vitrée, capacité de 9+9 pizzas, 2 chambres de 108 × 108 × 14 h cm



Description

Four électrique à deux chambres d'une capacité de 9 + 9 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	1420x1440x900 mm
Dimensions extérieures	1360x1300x745 mm
Dimensions intérieures	1080x1080x140 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Intensité	114.8 A
Poids avec emballage	340 kg
Poids net	307 kg
Puissance de la résistance céleste	13.2 kW
Puissance de la résistance de la plate-forme	13.2 kW
Puissance électrique	26,4 kW
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	poignée pour l'évacuation des fumées