**Morue: 100460090011991**

# Four électrique de pizzeria mécanique triphasé, 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 | 38.3 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 | 400 V |

## Équipement de série

| | |
|---|---|
| Fourni avec | poignée pour l'évacuation des fumées |