**Morue: 100470060001991**

# Four électrique de pizzeria « Pizza Plus » à commande mécanique, monophasé, capacité de 9 pizzas, 1 chambre de cuisson de 108 × 108 × 14 h cm



## Description

Le four électrique à une chambre d'une capacité de 9 pizzas est un appareil robuste, au design soigné, simple d'utilisation et incroyablement fonctionnel, notamment grâce à sa porte vitrée amovible. Il garantit une excellente qualité de cuisson et une grande durabilité dans le temps. Ce produit est conçu pour vous permettre d'obtenir d'excellents résultats de cuisson, grâce au réglage séparé de deux températures de fonctionnement différentes pour la partie supérieure et la partie inférieure, avec des valeurs pouvant atteindre 455 °C. Le four est équipé de pas moins de 6 résistances blindées, trois dans la sole et trois dans la voûte, d'une plaque de cuisson en pierre réfractaire, d'une isolation en laine de roche évaporée et d'un éclairage intérieur.

## Dimensions

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'emballage | 1420x1440x570 mm |
| Dimensions extérieures | 1360x1314x413 mm |
| Dimensions intérieures | 1080x1080x140 mm |

## Fiche technique

| | |
|---|---|
| Alimentation | Électrique |
| Intensité | 57.4 A |
| Poids avec emballage | 220 kg |
| Poids net | 170 kg |
| Puissance de la résistance céleste | 6.6 kW |
| Puissance de la résistance de la plate-forme | 6.6 kW |
| Puissance électrique | 13,2 kW |
| Tension | 230 V |