Morue: 100480080011990

Four électrique de pizzeria « Pizza Plus » à commande mécanique triphasée, capacité de 6+6 pizzas, 2 chambres de 108 × 72 × 14 h cm



Description

Ce four électrique à deux chambres d'une capacité de 6+6 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	1440x1060x900 mm
Dimensions extérieures	1360x960x745 mm
Dimensions intérieures	1080x720x140 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Intensité	26.1 A
Poids avec emballage	232 kg
Poids net	211 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	+45 +455 °C
Tension	400 V