Morue: 100480090011991

Four électrique de pizzeria « Pizza Plus » à commande mécanique triphasée, d'une capacité de 9+9 pizzas, avec 2 chambres de 108 × 108 × 14 h cm



Description

Le four électrique à 2 chambres d'une capacité de 9+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. 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. Plateau de cuisson en pierre réfractaire, isolation en laine de roche expansée et éclairage intérieur.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1420x1440x900 mm
Dimensions extérieures	1360x1320x745 mm
Dimensions intérieures	1080x1080x140 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Intensité	38.3 A
Poids avec emballage	300 kg
Poids net	269 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