Morue: 105810070012472

Four électrique de pizzeria mécanique monophasé, capacité 4+4 pizzas, 2 chambres de 66 × 66 × 14 h cm



Description

Le four électrique mécanique est un appareil robuste, simple d'utilisation et incroyablement fonctionnel, 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. Plaque de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Éclairage intérieur.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1020x1020x900 mm
Dimensions extérieures	900x870x745 mm
Dimensions intérieures	660x660x140 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Intensité	40.9 A
Poids avec emballage	131 kg
Poids net	117 kg
Puissance de la résistance céleste	4.7 kW
Puissance de la résistance de la plate-forme	4.7 kW
Puissance électrique	9,4 kW
Température de fonctionnement	+45 +455 °C
Tension	230 V