Morue: 105820080012471

Four électrique de pizzeria mécanique triphasé d'une capacité de 6+6 pizzas, à deux chambres de 99 × 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 expansée. Résistances blindées. Éclairage intérieur.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1440x1060x900 mm
Dimensions extérieures	1305x930x745 mm
Dimensions intérieures	990x660x140 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Intensité	20.9 A
Poids avec emballage	212 kg
Poids net	196 kg
Puissance de la résistance céleste	7.2 kW
Puissance de la résistance de la plate-forme	7.2 kW
Puissance électrique	14,4 kW
Température de fonctionnement	+45 +455 °C
Tension	400 V