Morue: 105930160012479

Four électrique de pizzeria mécanique monophasé avec porte vitrée et éclairage 1+1 Pizza, 2 chambres de 41 × 36 × 9 h cm - 4 thermostats



Description

Il est désormais possible de réchauffer tout type de plat sans encombrer votre espace de travail. Petits, fiables et puissants, ils conviennent parfaitement aux bars et restaurants qui proposent à leurs clients des spécialités à déguster pendant une pause, pour un repas rapide mais savoureux ou pour un en-cas. Faciles à utiliser et dotés d'une consommation d'énergie optimisée, ils disposent de 4 thermostats permettant de régler la température de cuisson adaptée à chaque préparation.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	670x600x510 mm
Dimensions extérieures	615x500x430 mm
Dimensions intérieures	410x360x90 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Intensité	13.9 A
Poids avec emballage	34 kg
Poids net	33 kg
Puissance de la résistance céleste	1.6 kW
Puissance de la résistance de la plate-forme	1.6 kW
Puissance électrique	3,2 kW
Température de fonctionnement	+50 +320 °C
Tension	230 V