

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique à pizzas ø 420 mm, chambre 420x420xh140 mm

Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 700x560xh390

Poids en Kg : 56

Puissance électrique en Kw/h : 2.1

Type de branchement : Monophasé 230/1N 50-60Hz

Description	Caractéristiques
Four électrique à pizzas ø 420 mm, chambre 420x420xh140 mm Chambre : 420x420x140 mm 2 fours superposables (1+1) Façade en acier inox, châssis en acier peint. Chambre avec sole en pierre réfractaire, isolation en laine de roche de forte épaisseur Petite cheminée d'évacuation des fumées Éclairage intérieur " haute T° ", encastré, évitant tout chocs Portillon munis d'une poignée "athermiques", hublot en verre securit de grandes dimensions Chauffage par résistances blindées en acier inox Régulation de la T° (450°C), thermostat de sécurité de série Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. ADVANTAGE : Possibilité de cuire des pizzas jusqu'à 420 mm de diam. Double thermostat indépendants (sole voûte), capable de l'adapter à tous types de pizzas affichage de la T°, thermomètre analogique	Puissance (kW) 2,1 Référence constructeur MACRO42-N Hauteur (mm) 390 Nombre de niveaux 1 Diamètre pizza 42 cm Profondeur (mm) 560 Largeur (mm) 560 Températures 0° c - 450° c Type de branchement Monophasé Nombre de pizzas 1 pizza Pierre réfractaire oui Puissance totale (kW) 2,1 Longueur 700 Dimensions extérieures 700 x 560 x 390 voltage 230/1N 50-60Hz
Autres informations Dimensions en L x P x H en mm : 700x560xh390 Poids en Kg : 56 Puissance électrique en Kw/h : 2.1 Type de branchement : Monophasé 230/1N 50-60Hz	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse