

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four électrique dangle, 2 chambres, 2 x 8 pizzas Ø 350 mm**

**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H) : 1445 x 1639 x 777

Puissance en kw : 23.6

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Largeur (mm) : 1445

Profondeur (mm) : 1639

Hauteur (mm) : 777

 Volume (m<sup>3</sup>) : 2,6

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Poids (Kg) : 570

Description	Caractéristiques																								
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 2 chambres 1180x1180xh138 mm (11,8 kW)</li> <li>◦ 2x 8 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 4 pizzas de diam. 500 mm</li> <li>◦ 2 fours superposables (16+8)</li> <li>◦ Chambre en acier inox, sol en pierre réfractaire.</li> <li>◦ "Oura" électrique, pour l'évacuation des fumées - vapeurs.</li> <li>◦ Eclairage intérieur "halogène" encastré "haute T°".</li> <li>◦ Porte "contrebalancée", hublot en verre securit "panoramique".</li> <li>◦ Chauffage par résistances blindées en acier inox, placées sous la sole et sur la voûte du four, arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon.</li> <li>◦ Panneau de commandes "indépendant" et extractible, facilité pour le SAV, ventilateur de refroidissement.</li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>570</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>CGD/2-DG</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td>35 cm</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Nombre de pizzas</td> <td>8 pizzas</td> </tr> <tr> <td>Pierre réfractaire</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>23,6</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1445 x 1639 x 777</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td>1445 x 1639 x 777</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></td> </tr> </table>	Poids (en kg)	570	Référence constructeur	CGD/2-DG	Nombre de niveaux	2	Diamètre pizza	35 cm	Type de branchement	Triphasé	Nombre de pizzas	8 pizzas	Pierre réfractaire	Oui	Puissance totale (kW)	23,6	Dimensions extérieures (en mm)	1445 x 1639 x 777	voltage	400/3N 50-60Hz	dimensions	1445 x 1639 x 777	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>	
Poids (en kg)	570																								
Référence constructeur	CGD/2-DG																								
Nombre de niveaux	2																								
Diamètre pizza	35 cm																								
Type de branchement	Triphasé																								
Nombre de pizzas	8 pizzas																								
Pierre réfractaire	Oui																								
Puissance totale (kW)	23,6																								
Dimensions extérieures (en mm)	1445 x 1639 x 777																								
voltage	400/3N 50-60Hz																								
dimensions	1445 x 1639 x 777																								
<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>																									

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Conception innovante en acier inox. Four de très grande capacité avec un faible encombrement, placement en coin. Panneau de commande à touches sensibles, régulation électronique (400°C), affichage digital, 2 commutateurs permettant de gérer la puissance de la voûte et de la sole indépendamment. Allumage du four programmable avec compte à rebours, alarme acoustique de fin de cuisson. Récupérateur de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 1445 x 1639 x 777 Puissance en kw : 23.6 Voltage : 400/3N 50-60Hz Largeur (mm) : 1445 Profondeur (mm) : 1639 Hauteur (mm) : 777 Volume (m<sup>3</sup>) : 2,6 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 570</p>	