

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Four à pizza Gastro M Naples 1 chambre

**GASTRO M** 

**Caractéristiques techniques**

Capacité : 6 pizzas de 35 cm | Puissance : 9kW  
 Dimensions : 413(H) x 1360(L) x 955(P) mm  
 Dimensions Internes : 14(H) x 108(L) x 72(P) cm  
 Matières : Acier inoxydable  
 Puissance /Productivité : 9 kW  
 Voltage : 400V

Description	Caractéristiques																								
Four à pizza Gastro M Naples 1 chambre Equipés de vitres extra larges et de soles en pierre réfractaire Avec thermostats de voûte et de sole pour chaque chambre, interrupteur marche /arrêt, témoin lumineux, éclairage intérieur et thermostat de sécurité Chambres pour six pizzas de 35 cm. Sole en pierre réfractaire 2 thermostats réglables indépendants pour la voûte et la sole Chambre pour 6 pizzas de 35cm Dimensions chambre : 140(H) x 1080(W) x 720(D)mm  <b><u>Autres informations</u></b>  Capacité : 6 pizzas de 35 cm   Puissance : 9kW Dimensions : 413(H) x 1360(L) x 955(P) mm Dimensions Internes : 14(H) x 108(L) x 72(P) cm Matières : Acier inoxydable Puissance /Productivité : 9 kW Voltage : 400V	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance (kW)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">9</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">DS182</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Nombre de niveaux</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">1</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Diamètre pizza</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">35 cm</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Températures</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">45° c - 455° c</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">Triphasé</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Nombre de pizzas</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">6 pizzas</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Pierre réfractaire</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">oui</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">9</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">1360 x 955 x 413</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">voltage</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">400V</td></tr> <tr><td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;"><b>Garantie constructeur 1 an incluse</b></td></tr> </table>	Puissance (kW)	9	Référence constructeur	DS182	Nombre de niveaux	1	Diamètre pizza	35 cm	Températures	45° c - 455° c	Type de branchement	Triphasé	Nombre de pizzas	6 pizzas	Pierre réfractaire	oui	Puissance totale (kW)	9	Dimensions extérieures	1360 x 955 x 413	voltage	400V	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>	
Puissance (kW)	9																								
Référence constructeur	DS182																								
Nombre de niveaux	1																								
Diamètre pizza	35 cm																								
Températures	45° c - 455° c																								
Type de branchement	Triphasé																								
Nombre de pizzas	6 pizzas																								
Pierre réfractaire	oui																								
Puissance totale (kW)	9																								
Dimensions extérieures	1360 x 955 x 413																								
voltage	400V																								
<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>																									