

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Mini four pizza électrique 2 x 2 pizzas TRIPHASE**

**Caractéristiques techniques**

DIMENSIONS INTERIEURES cm : 61 x 52 x 11 (x2)  
 DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 74 x 60/71.5 x 60  
 NOMBRE DE CHAMBRES : 2  
 RESISTANCES : 4  
 PUISSANCE KW : 6,4  
 VOLT : 400  
 TEMPÉRATURE °C : 50/400°  
 POIDS Kg : 66,5  
 NOMBRE DE PIZZAS : 2 x Ø 36 cm  
 NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 1 + 1

Description	Caractéristiques
Le four électrique idéal pour les bars et les restaurants à emporter.  En acier inoxydable, tôle prépeinte avec chambre de cuisson en tôle aluminisée. Surface de cuisson Firestone. Isolation en laine de la roche évaporée. Résistance blindée. Éclairage intérieur.  Le point fort est l'idée de placer les commandes sous la porte, ce qui permet d'obtenir un four plus compact. La dimension extérieure de 74 x 60 est idéale pour les bars disposant d'un espace limité et souhaitant servir une pizza professionnelle. Température de travail maximale de 400°. Structure en acier 4 Thermostats	Puissance (kW) 6,4 Référence constructeur 7020121003 Alimentation Electrique Nombre de niveaux 2 Diamètre pizza 30 cm Températures 50° c - 500° c Type de branchement Triphasé Nombre de pizzas 2 x 2 pizzas Pierre réfractaire Non Puissance totale (kW) 6,4 Dimensions extérieures 740 x 600/715 x 600 voltage 400V
<b>Autres informations</b>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
DIMENSIONS INTERIEURES cm : 61 x 52 x 11 (x2) DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 74 x 60/71.5 x 60 NOMBRE DE CHAMBRES : 2 RESISTANCES : 4 PUISSANCE KW : 6,4 VOLT : 400 TEMPÉRATURE °C : 50/400° POIDS Kg : 66,5 NOMBRE DE PIZZAS : 2 x Ø 36 cm NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 1 + 1	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>