Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four à Pizza 2 chambres 6 pizzas 35 cm 450°C 8.8KW

Caractéristiques techniques
Surface de la chambre de cuisson : 700 x 1050 x 150

Description

-2 Chambres: 700x1050x150 mm (8,8 kW), 6 pizzas de diam. 350 mm.
2 fours superposables (12+6)

Façade en acier inox, hotte "décorative" et panneau de commandes "indépendant et ergonomique" en acier peint.
Chambre avec sole en pierre réfractaire, isolation en laine de roche de forte épaisseur.
"Oura" réglable, pour l'évacuation des fumées.
Eclairage intérieur "haute T°", encastré, évitant tous chocs.
Portillon avec charnières à "ressorts", double poignée "athermique", hublot en verre securit de grande dimension, joint en fibre de verre céramique.
Chauffage par résistances blindées en acier inox.
Régulation de la T° (450°C).
Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Le Plus : chambre en acier inox.
Résistances intégrées dans la pierre réfractaire du sol, montée en T° rapide, cuisson très homogène, tout en économisant +/25% d'énergie.
Arcade de voûte en inox "double paroi", empêchant la chaleur de s'évacuer et positionnement des résistances supérieures "rapprochées", sont la garantie du maintien à T° dans la chambre lors de l'ouverture du portillon, ... plus besoin de devoir tourner vos pizzas !!
Double thermostat indépendant (solevoûte) , capable d'être adapté à tous types de pizzas.

Caractéristiques

Référence constructeur	LD12/35-N
Nombre de niveaux	2
Diamètre pizza	35 cm
Températures	400° c
Type de branchement	Triphasé
Nombre de pizzas	2 x 6 pizzas
Pierre réfractaire	oui
Puissance totale (kW)	17,6
Dimensions extérieures	1070 x 1360 x 720
voltage	400/3N 50-60Hz

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Affichage de la T° par thermomètre digital. Hotte décorative livrée de série. **Autres informations** Surface de la chambre de cuisson : 700 x 1050 x 150	