

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	Caractéristiques																				
-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.	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>LD12/35-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td>35 cm</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>400° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Nombre de pizzas</td> <td>2 x 6 pizzas</td> </tr> <tr> <td>Pierre réfractaire</td> <td>oui</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>17,6</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>1070 x 1360 x 720</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> </table>	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
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
<p>Affichage de la T° par thermomètre digital. Hotte décorative livrée de série.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Surface de la chambre de cuisson : 700 x 1050 x 150</p>	