

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à pizza électrique 2 chambres 6 pizzas 33cm 500°C 14.4Kw

Caractéristiques techniques

Dimensions intérieures : 660x990x140mm (x2)

Dimensions extérieures : 980x1250x710mm

Poids : 178 kg

Puissance : 14.4Kw

Branchement : 400V/3N

Description	Caractéristiques
Four à pizza 2 chambres 6 pizzas électrique diamètre 33cm -	Puissance (kW) 14,4
Chambre : 660x990x140mm (x2) -	Référence 7020121066
Commandes électromécaniques -	constructeur
Sole en pierre réfractaire 14mm -	Alimentation Electrique
Thermostat 50-500°C -	Nombre de niveaux 2
Réglage de température de la voûte et de la sole -	Diamètre pizza 33 cm
Thermomètre -	Températures 50° c - 400° c
Éclairage intérieur -	Type de branchement Triphasé
Façade Inox.	Nombre de pizzas 2 x 6 pizzas
Le four électrique à pizza Ligne START est idéal pour les pizzerias et les rôtisseries. Le four START est un four simple au meilleur rapport qualité-prix. Il est construit en acier inox et en tôle pré-peinte. Le plan de cuisson est en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances blindées. Eclairage interne.	Pierre réfractaire Sole
	Puissance totale (kW) 14,4
	DIRECT USINE Oui
	Dimensions 930 x 1140 x 710
	extérieures
	voltage 400V
Autres informations	Garantie constructeur 1 an incluse
Dimensions intérieures : 660x990x140mm (x2)	
Dimensions extérieures : 980x1250x710mm	
Poids : 178 kg	
Puissance : 14.4Kw	
Branchement : 400V/3N	