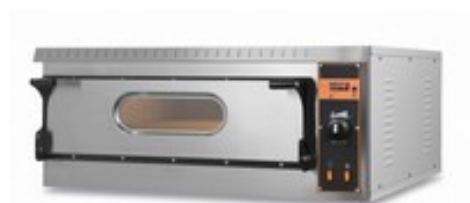


Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four à pizza électrique digital TLD 6 pizzas LARGE


Caractéristiques techniques

DIMENSIONS INTERIEURES cm : 108 x 72 x 14

DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 131 x 86,5 x 39,5

DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 133 x 99 x 56

NOMBRE DE CHAMBRES : 1

PUISSANCE KW : 9,20

VOLT : 400

TEMPÉRATURE °C : 50/450°

POIDS Kg : 89

NOMBRE DE PIZZAS : 6 x Ø 36 cm

NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 2

Description	Caractéristiques																								
<p>Ce four électrique est idéal pour pizzerias et rôtisseries.</p> <p>Version digitale.</p> <p>Ces fours ont comme concept l'optimisation du travail et ont été conçus pour garantir un excellent résultat avec une utilisation facile caractérisée par un excellent rapport qualité-prix. Ils sont réalisés avec des matériaux spéciaux à haut pouvoir isolant déterminant une excellente efficacité thermique et par conséquent de basses consommations.</p> <p>La façade et la porte sont en acier inoxydable, tandis que les panneaux arrière est en tôle prépeinte. La grande chambre de cuisson est équipée d'un éclairage interne par lampe halogène pour assurer un bon éclairage.</p> <p>Les résistances sont blindées et la table de cuisson est réalisée en brique réfractaire ou en tôle gaufrée, idéal pour la cuisson sur plaques.</p> <p>Gestion de la chaleur de la tête et de la stalle avec pourcentage</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td style="text-align: right;">9,2</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">7021321006BL</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td style="text-align: right;">Electrique</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td style="text-align: right;">36 cm</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">50 ° c - 500° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Nombre de pizzas</td> <td style="text-align: right;">6 pizzas</td> </tr> <tr> <td>Pierre réfractaire</td> <td style="text-align: right;">Sole</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">9,2</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td style="text-align: right;">1310 x 865 x 395</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">400V</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	9,2	Référence constructeur	7021321006BL	Alimentation	Electrique	Nombre de niveaux	1	Diamètre pizza	36 cm	Températures	50 ° c - 500° c	Type de branchement	Triphasé	Nombre de pizzas	6 pizzas	Pierre réfractaire	Sole	Puissance totale (kW)	9,2	Dimensions extérieures	1310 x 865 x 395	voltage	400V
Puissance (kW)	9,2																								
Référence constructeur	7021321006BL																								
Alimentation	Electrique																								
Nombre de niveaux	1																								
Diamètre pizza	36 cm																								
Températures	50 ° c - 500° c																								
Type de branchement	Triphasé																								
Nombre de pizzas	6 pizzas																								
Pierre réfractaire	Sole																								
Puissance totale (kW)	9,2																								
Dimensions extérieures	1310 x 865 x 395																								
voltage	400V																								

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>pour plus de précision et d'économie d'énergie Fonction Power Boost Minuterie de cuisson Plus d'efficacité et de respect de l'environnement : l'isolation recyclable et écologique "ecoblanc" garantit non seulement des économies d'énergie très élevées, mais aussi l'absence de fuites lors de l'entretien par rapport à la laine de roche.</p> <p>Dessus réfractaire en option (nous contacter)</p> <p>Autres informations</p> <p>DIMENSIONS INTERIEURES cm : 108 x 72 x 14 DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 131 x 86,5 x 39,5 DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 133 x 99 x 56 NOMBRE DE CHAMBRES : 1 PUISSANCE KW : 9,20 VOLT : 400 TEMPÉRATURE °C : 50/450° POIDS Kg : 89 NOMBRE DE PIZZAS : 6 x Ø 36 cm NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 2</p>	<p>Garantie constructeur 1 an incluse</p>