

**Restapro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Four à pizza électrique numérique - 4 pizzas - TR LINE****Caractéristiques techniques**

DIMENSIONS INTERIEURES cm : 83 x 84 x 18

DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 113 x 98,5 x 41

DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 120 x 120 x 57

NOMBRE DE CHAMBRES : 1

PUISSANCE KW : 6,9

VOLT : 400

TEMPÉRATURE °C : 50/450°

POIDS Kg : 95

NOMBRE DE PIZZAS : 4 x Ø 36 cm

NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 2

Description	Caractéristiques
Four électrique modulaire multifonctionnel idéal pour la cuisson des pizzas, des pâtisseries et des petits articles de boulangerie. Version numérique.	Puissance (kW) 6,9
Les fours de la série TR ont comme concept la fiabilité et l'efficacité dans la cuisson.	Référence 7021521004
La porte en verre céramique, assure un contrôle optimal de la cuisson et en termes d'économie d'énergie.	constructeur
La grande chambre de cuisson est équipée d'un éclairage interne à travers la lumière halogène pour assurer un bon éclairage.	Alimentation Electrique
Les résistances sont blindées et la table de cuisson est fabriquée en brique réfractaire ou en tôle gaufrée, idéal pour la cuisson en plaques.	Nombre de niveaux 1
Soupape de régulation de l'humidité	Diamètre pizza 36 cm
Hauteur de pièce disponible 18 - recommandé pour les pizzerias	Températures 50 ° c - 500° c
Valve de contrôle de l'humidité	Type de branchement Triphasé
Gestion de la chaleur du plafond et des stalles avec pourcentage pour une plus grande précision et économie d'énergie	Nombre de pizzas 4 pizzas
	Pierre réfractaire Sole
	Puissance totale (kW) 6,9
	Dimensions 1130 x 985 x 410
	extérieures
	voltage 400V

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Fonction Power Boost Minuterie de cuisson Double couche d'isolation en "ecoblanc". Peut être placé sur nos propres cellules de levage (température max. 70°) 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. Dessus réfractaire en option ref. TRD4REF (nous contacter) Vapeur avec programmation du temps d'entrée en option ref. TRD4VAP (nous contacter)</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>DIMENSIONS INTERIEURES cm : 83 x 84 x 18 DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm : 113 x 98,5 x 41 DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm : 120 x 120 x 57 NOMBRE DE CHAMBRES : 1 PUISSANCE KW : 6,9 VOLT : 400 TEMPÉRATURE °C : 50/450° POIDS Kg : 95 NOMBRE DE PIZZAS : 4 x Ø 36 cm NOMBRE DE PLAQUES 60X40 cm : 2</p>	<p><b>Garantie constructeur 1 an incluse</b></p>