

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique 6 pizzas diam. 350mm, 1 chambre


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 990 x 1170 x 380

Puissance en kW : 7.55

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Largeur (mm) : 990

Profondeur (mm) : 1170

Hauteur (mm) : 380

 Volume (m³) : 0,75

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Poids (Kg) : 120

| Description | Caractéristiques | |
|---|---|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Chambre: 700x1050x150 mm, 6 pizzas de diam. 350 mm • 2 fours superposables (6+6) <ul style="list-style-type: none"> ◦ Réalisation façade en acier inox, châssis en tôle laquée et acier galvanisé. ◦ Isolation en laine de roche, de forte épaisseur ◦ Chambre réalise en acier galvanisé, la sole en un "spécial " matériel réfractaire ◦ Porte en acier inox, avec hublot en verre "securit , poignée athermique ◦ Éclairage intérieur " haute T° 500°C " ◦ Chauffage par résistances électriques, blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 a 400° C), thermomètre analogique permettant de visualiser la température (dans chaque chambre) ◦ Interrupteur générale On/Off (dans chaque chambre) ◦ Appareil construit dans le respect de normatives (CE) en vigueur ◦ Les fours à pizzas Diverso sont conçu avec des matériaux de haute qualité, des performances | Poids (en kg) 120 | |
| | Référence constructeur | WR-FS06-MU |
| | Nombre de niveaux | 1 |
| | Diamètre pizza | 35 cm |
| | Températures | 50° c – 400° c |
| | Type de branchement | Triphasé |
| | Nombre de pizzas | 6 pizzas |
| | Pierre réfractaire | Oui |
| | Puissance totale (kW) | 7,55 |
| | Dimensions extérieures (en mm) | 990 x 1170 x 380 |
| | voltage | 400/3N 50-60Hz |
| | Garantie 1 an sur les pièces incluse | |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|---|------------------|
| <p>capables de satisfaire les plus exigeant des pizzaiolo ... des fours pour des professionnels de construction: Made in Italy.</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Sur demande soubassement pour fours en acier inox. <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 990 x 1170 x 380 Puissance en kW : 7.55 Voltage : 400/3N 50-60Hz Largeur (mm) : 990 Profondeur (mm) : 1170 Hauteur (mm) : 380 Volume (m³) : 0,75 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 120</p> | |