Four à pizza électrique 8 pizzas Ø35 cm - support non inclus



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces
Voltage: 230V/1 MONOPHASE, 230V/3 TRIPHASE

Codes produits :

Référence BASICXL44

Description brève du produit :

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Temperature de travail C° 45 - 455 Alimentation (volt) 230 - 400 Chambres 2 Puissance (KW) 12 Absorption électrique monophasé (Amp x phase) 52,2 Absorption électrique triphasé (Amp x phase) 26,1 Puissance résistance voûte (W) 3000x2 Puissance résistance sol (W) 3000x2 Dimensions extérieures (cm W x D x H) 100 x 95,4 x 74,5 Dimensions intérieures (cm W x D x H) 72 x 72 x 14 Dimensions emballage (cm W x D x H) 102 x 102 x 90 Poids net (Kg) 139 Poids brut (Kg) 153

Description du produit :

EN ÉVIDENCE

- Support BASIC XL 4-44 non inclus
- Four à 2 chambres
- Pour cuire 4 + 4 pizzas de 35 cm
- Permet de calibrer séparément deux températures de travail différentes
- Plan de cuisson en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Résistances cuirassées
- Éclairage intérieur
- Version numérique disponible sur demande
- Sur demande transformateur 12V et support de lampe

FACILE À UTILISER ET INCROYABLEMENT FONCTIONNEL

Le four électrique Prismafood Basic XL est un instrument solide, facile à utiliser et incroyablement fonctionnel. Basic XL est conçu pour permettre une excellente cuisson, pouvant être obtenu en calibrant séparément deux températures de travail différentes pour les parties supérieure et inférieure, avec des valeurs atteignant 455 ° C. Le design solide et le panneau de commande intuitif permettent de travailler de manière optimale en profitant d'un appareil durable, fiable et facile à entretenir. BASIC XL peut être équipé du support de four ou avec l'unité "étuve de fermentation". Le four électrique est construit en acier inox et tôle prépeinte. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances cuirassées. Éclairage intérieur. Alimentation : Volt 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux disponibles sur demande). Performances efficaces, consommation réduite et de nombreux accessoires : Prismafood garantit toute la qualité caractéristique du meilleur Made in Italy.

caractéristiques du produit :