

Four à pizza électrique 12 pizzas Ø32 cm - support non inclus



Attributs du produit :

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

Codes produits :

Référence BASIC66

Description brève du produit :

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Temperature de travail C° 45 - 450 Alimentation (volt) 230 - 400 Chambres 2 Puissance (KW) 14,4 Absorption électrique monophasé (Amp x phase) 62,6 Absorption électrique triphasé (Amp x phase) 20,9 Puissance résistance voûte (W) 1200x6 Puissance résistance sol (W) 1200x6 Dimensions extérieures (cm W x D x H) 97,5 x 121,5 x 74,5 Dimensions intérieures (cm W x D x H) 66 x 99 x 14 Dimensions emballage (cm W x D x H) 102 x 127 x 90 Poids net (Kg) 181 Poids brut (Kg) 197

Description du produit :

Four à pizza électrique professionnel pour pizzeria, double chambre, cuisson homogène sur pierre réfractaire. Capacité 12 pizzas Ø32 cm.

EN ÉVIDENCE

- Support BASIC 6-66 non inclus
- Four à 2 chambres
- Pour cuire 6 + 6 pizzas de 32 cm
- Plan de cuisson en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Résistances cuirassées
- Réglage indépendant des températures haut/bas
- Éclairage intérieur
- Version numérique sur demande
- Transformateur 12V et support lampe sur demande

FONCTIONNEL, PRATIQUE ET DURABLE

Le four électrique Prismafood Basic est un instrument solide, facile à utiliser et incroyablement fonctionnel. . Basic 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 peut être équipé du support de four. 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 :

