Four à pizza électrique 8 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 BASIC44

Description brève du produit :

Description du produit :

Four à pizza 2 chambres capable de cuire simultanément 8 pizzas de 32 cm. Compact, performant et facile à utiliser, il assure une cuisson homogène et rapide pour votre cuisine professionnelle.

EN ÉVIDENCE

Four à 2 chambre

Pour cuire 4 + 4 pizzas de 32 cm

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Isolation en laine de roche évaporée

Résistances cuirassées

Permet de calibrer séparément deux températures de travail différentes

Éclairage intérieur

Version numérique disponible sur demande

Sur demande transformateur 12V et support de lampe

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Temperature de travail C° 45 - 450 Alimentation (volt) 230 - 400 Chambres 2 Puissance (KW) 9,4 Absorption électrique monophasé (Amp x phase) 40,9 Absorption électrique triphasé (Amp x phase) 20,4 Puissance résistance voûte (W) 2350x2 Puissance résistance sol (W) 2350x2 Dimensions extérieures (cm W x D x H) 97,5 x 92,5 x 74,5 Dimensions intérieures (cm W x D x H) 66 x 66 x 14 Dimensions emballage (cm W x D x H) 102 x 102 x 90 Poids net (Kg) 122 Poids brut (Kg) 136

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 :