Four électrique professionnel à pizza et pain Large 12 pizzas TRAYS 66L GLASS



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an inclus pièces et main d'œuvre Sans Déplacement

Codes produits :

Référence TRAYS66L GLASS

Description brève du produit :

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Temperature de travail C° 45 - 455 Alimentation (volt) 230 - 400 Chambres 2 Puissance (KW) 20,4 Absorption électrique monophasé (Amp x phase) 88,7 Absorption électrique triphasé (Amp x phase) 29,6 Puissance résistance voûte (W) 1700x6 Puissance résistance sol (W) 1700x6 Dimensions extérieures (cm W x D x H) 150 x 107,4 x 74,5 Dimensions intérieures (cm W x D x H) 123 x 84 x 17,5 Dimensions emballage (cm W x D x H) 114 x 154 x 90 Poids net (Kg) 225 Poids brut (Kg) 247

Description du produit :

EN ÉVIDENCE

- Four à 2 chambre
- Pour cuire 6 + 6 pizzas de 40 cm
- Permet l'insertion de 4 + 4 plaques de 40 x 60 cm
- Meilleur développement en largeur et profondeur réduite par rapport au modèle Trays Glass 66
- Grande porte vitrée permettant une visibilité interne maximale.
- Permet de calibrer séparément deux températures de travail différentes
- Plan de cuisson en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Éclairage intérieur
- Version numérique disponible sur demande
- Sur demande transformateur 12V et support de lampe

TRAYS GLASS : LE MAXIMUM DE FLEXIBILITÉ

Les fours de la ligne Trays représentent la flexibilité maximale de la proposition Prismafood, permettant l’insertion de deux à dix plaques de 40x60 cm. Les caractéristiques techniques en font une solution de premier plan pour les clients qui souhaitent un produit multi-usage.

Cette version offre l’avantage d’une grande porte vitrée permettant une visibilité interne maximale.

Alimentation : 400V triphasé
Puissance : 20.4 Kw
Dimensions extérieures : L1500 x P1074 x H745 mm
Dimensions intérieures de la chambre : L1230 x P840 x H175 mm Poids: 243,5 kg

caractéristiques du produit :