Four électrique 2x 6 pizzas

Référence NRP/12

- 2 chambres : 700x1050x150 mm, 6 pizzas de Ø 350mm
- 2 fours superposables (6+6 & 6)
- "Oura" pour l'évacuation de vapeurs

- Façade en acier inox
- Isolation en laine de verre, de forte épaisseur.
- Chambre avec arcade supérieure en acier inox, empêchant la chaleur de s'évacuer lors de l'ouverture du portillon.
- Chambre réalisée en acier galvanisé, sol en pierre réfractaire.
- Porte avec ample hublot en verre et 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 à 450° C), thermomètre analogique et thermostat de sécurité, de série.
- **ATTENTION:** Kit à acheter séparément pour version 230V triphasée.
- Appareil construit dans le respect de normatives (CE) en vigueur.

PLUS :

- Chambre avec arcade supérieure, en acier inox , empêchant la chaleur de s'évacuer à l'ouverture du portillon.

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: NORMA EVO
Sous-famille: ELECTRIC
product_category_name: Diamond

product_range_name: Pizza - Pasta
product_subrange_name: Fours à pizzas
product_family_name: Double chambre 700x700
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 84199085
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 1060 x 1225 x 730
kW: 15
Voltage: 400/3N 50-60Hz
Volume en m³: 1.51
Poids (en kg): 194
Nombre d’accessoires: 4