FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE - 2 CHAMBRES - SÉRIE TEKNO - FINITION INOX

RÉFÉRENCE : **B204DI**

www.furnotel.fr

FOURS À PIZZA **ITALFORNI**

ITALFORNI



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

FOUR À PIZZA - GAMME TEKNO - 2 CHAMBRES • Finition extérieure INOX • Porte à ouverture contrebalancée • 3 résistances blindées en acier inox à la voûte (visible) et 3 à la sole (sous la pierre réfractaire) • Éclairage interne protégé • Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre • Contrôle de la température par thermomètre à aiguille • Température de fonctionnement maxi : 450°C • Alimentation : 400/3/N/T (existent aussi en 230/3/N/T, nous consulter)

Capacité pizza ø 30 cm : 8
Dimensions chambre (L x P x H) :
610 x 620 x 150 mm
Dimensions (L x P x H) :
850 x 950 x 700 mm
Puissance : 8 kW
Alimentation : 400/3/N/T
Poids : 120 kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	850 x 950 x 700
POIDS (KG)	120
ALIMENTATION	400/3/N/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	8

Furnotel
25 - 27 quai de l'Industrie - 91200 ATHIS MONS - Tél : 01 75 30 20 20
SERVICE COMMERCIAL : 01 75 30 20 21 - commercial@furnotel.com