FOUR À PIZZA GAZ - SÉRIE ECO GAZ - FINITION INOX

RÉFÉRENCE : **B215DI**

FOURS À PIZZA **ITALFORNI**



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

FOUR À PIZZA - GAMME ECO GAZ - 1 CHAMBRE

• Chauffage par brûleur situé sous la plaque réfractaire • Raccord cheminée ø 120 mm (B215D - B215DI - B217D - B217DI) ou ø 150 mm (B219D - B219DI) • Chambre de cuisson calorifugée, en tôle d'acier aluminée • Porte à ouverture contrebalancée • Éclairage interne protégé • Contrôle de la température par thermomètre à aiguille • Température maxi de travail : 380°C • Alimentation : gaz propane (livrés avec jeu d'injecteur de rechange gaz naturel) + 230/1/T (pour éclairage de la chambre) • Fours superposables • Sole en pierre réfractaire de 30 mm • Commandes digitales

Capacité pizzas ø 30 cm : 4
Dimensions chambre (L x P x H) :
610 x 640 x 150 mm
Dimensions (L x P x H) :
960 x 1050 x (470 + 50) mm
Puissance : 14 kW
Alimentation : Gaz propane
Poids : 120 kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	960 x 1050 x 520
POIDS (KG)	120
ALIMENTATION	Gaz propane
ÉNERGIE	GAZ
PUISSANCE GAZ (KW)	14

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