# FOUR À PIZZA GAZ - SÉRIE ECO GAZ - FINITION INOX

RÉFÉRENCE : **B219DI**

Furnotel®
www.furnotel.fr

*FOURS À PIZZA* **ITALFORNI**

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 : 12
Dimensions chambre (L x P x H) :
1230 x 930 x 150 mm
Dimensions (L x P x H) :
1600 x 1420 x (470 + 50) mm
Puissance : 28 kW
Alimentation : Gaz propane
Poids : 240 kg

## INFORMATIONS TECHNIQUES

| DÉSIGNATIONS | DONNÉES |
|---|---|
| **DIMENSIONS (L x P x H) MM** | 1600 x 1420 x 520 |
| **POIDS (KG)** | 240 |
| **ALIMENTATION** | Gaz propane |
| **ÉNERGIE** | GAZ |
| **PUISSANCE GAZ (KW)** | 28 |