FOUR A PIZZA NAPOLITAINE - GAMME CARUSO

RÉFÉRENCE : **CA6**

www.furnotel.fr

FOURS À PIZZA **ITALFORNI**

ITALFORNI



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

FOUR A PIZZA NAPOLITAINE - GAMME CARUSO
- 1 CHAMBRE - 6 PIZZAS

• Finitions avec couleurs en contraste brillante/mate
• Étagère ergonomique en Monolite IPERGRES®
• Tablette amovible • Touch screen 65K, fonctionnalité et simplicité en un toucher • Support latéral pour le rangement des accessoires • Double éclairage interne remplaçable de l'intérieur ou de l'extérieur • Cellule de levage à sec à 50°C avec éclairage et thermostat
• Chambre de cuisson revêtue de pierre réfractaire, panneaux latéraux en acier pour protéger la pierre
• Table de cuisson en biscuit de Sorrente certifié
• Réglage digital indépendante de la puissance de la voûte et du sole • Température de cuisson maximum de 530°C • La température extérieure du four reste à environ 30°C

Capacité pizza ø 35 cm : 6
Dimensions chambre (L x P x H) :
750 x 1125 x 150 mm
Dimensions (L x P x H) : 1100 x 1565 x 900 mm
Puissance : 13,2 kW
Alimentation : 400/3/N/T
Poids : 230 kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	1100 x 1565 x 900
POIDS (KG)	230
ALIMENTATION	400/3/N/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	13.2