FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE - SÉRIE TK

RÉFÉRENCE : **TK1D**

FOURS À PIZZA **ITALFORNI**



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

FOUR À PIZZA - GAMME TK - 1 CHAMBRE
- COMMANDES MÉCANIQUES
• Finition extérieure inox
• Sole en pierre réfractaire épaisseur 14 mm
• Porte à ouverture contrebalancée
• Résistances blindées en acier inox à la voûte (visible) et à la sole (sous la pierre réfractaire)
• Éclairage interne protégé
• Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre
• Température de fonctionnement maxi : 450°C
• Alimentation : 400/3/N/T

Capacité pizza ø 33 cm : 6
Dimensions chambre (L x P x H) :
660 x 990 x 150 mm
Dimensions (L x P x H) : 1240 x 940 x 430 mm
Puissance : 6,5 kW
Alimentation : 400/3/N/T
Poids : 110 kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	1240 x 940 x 430
POIDS (KG)	110
ALIMENTATION	400/3/N/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	6.5

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