FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE - 2 CHAMBRES - 2 X 5 PIZZAS DIAMÈTRE 250 MM

RÉFÉRENCE : **FAPE5X5**

www.collin-lucy.com

UNIVERS **CUISSONS**



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE - 2 CHAMBRES - 2 X 5 PIZZAS DIAMÈTRE 250 MM
• Température 85°C - 450 °C
• Tri 400 V
• Porte vitrée permettant facilement le contrôle de la cuisson
• Intérieur et extérieur en galvanisé de 1 mm d'épaisseur minimum
• Peinture électrostatique à l'extérieur, résistante à la chaleur
• Cadre de porte en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur minimum
• Porte du four en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur minimum
• Porte double paroi à ouverture et fermeture facile. Conçu de manière à ce qu'elle ne s'ouvre pas pendant le fonctionnement
• Poignée en bakélite, résistante à la chaleur
• Four à double paroi avec isolation en laine de roche de 60 mm, entre la partie interne et externe
• Briques de cuisson intérieures en pierres de Chamottes, résistantes à la chaleur
• Modèle avec éclairage : 2 lampes par étage, résistantes à la chaleur

Capacité : 2 x 5 pizzas
Dimensions chambre (L x P) : (2x) 620 x 620 mm
Puissance : 10000 W
Poids : 115 kg
Dimensions (L x P x H) : 920 x 820 x 780 mm

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	920 x 820 x 780
POIDS (KG)	115
ALIMENTATION	400/3/T
ÉNERGIE	ELECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	10