FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE - 2 CHAMBRES - 2 X 6 PIZZAS

RÉFÉRENCE : **LE66TOP**

www.collin-lucy.com

UNIVERS **CUISSONS**



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE ENTIÈREMENT EN PIERRES RÉFRACTAIRES - 2 CHAMBRES - 2 X 6 PIZZAS
- RÉSISTANCES BLINDÉES
- Chambre entièrement réfractaire
- 450°C
- Sole de four en pierre réfractaire
- Cheminée d'évacuation des vapeurs de cuisson
- Façade inox
- Carcasse en acier laqué brun
- Isolation renforcée
- Contrôles thermostatiques séparés pour sole et voûte (2 thermostats de 450°)
- Pyromètres
- Porte vitrée
- Éclairage
- Tri 400 V
- Four SUPERPOSABLE

Capacité : 2 x 6 pizzas
Dimensions chambre (L x P x H) : (2x) 670 x 1035 x 145 mm
Puissance : 14400 W
Poids : 243 kg
Dimensions (L x P x H) : 1010 x 1470 x 770 mm

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	1010 x 1470 x 770
POIDS (KG)	243
ALIMENTATION	400/3/T
ÉNERGIE	ELECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	14.4