

Four électrique pro à pizza et pain 18 pizzas TRAYS 99



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an inclus pièces et main d'œuvre Sans Déplacement

Codes produits :

Référence TRAYS99GLASS

Description brève du produit :

- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Temperature de travail C° 45 - 455 Alimentation (volt) 230 - 400 Chambres 2 Puissance (KW) 30,6 Absorption électrique monophasé (Amp x phase) 133,0 Absorption électrique triphasé (Amp x phase) 44,3 Puissance résistance voûte (W) 2550x6 Puissance résistance sol (W) 2550x6 Dimensions extérieures (cm W x D x H) 150 x 131,4 x 74,5 Dimensions intérieures (cm W x D x H) 123 x 108 x 17,5 Dimensions emballage (cm W x D x H) 142 x 158 x 90 Poids net (Kg) 307 Poids brut (Kg) 340

Description du produit :

EN ÉVIDENCE

- Four à 2 chambre
- Pour cuire 9 + 9 pizzas de 35 cm
- Permet l'insertion de 5 + 5 plaques de 40 x 60 cm
- Grande porte vitrée permettant une visibilité interne maximale.
- Permet de calibrer séparément deux températures de travail différentes
- Plan de cuisson en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Éclairage intérieur
- Version numérique disponible sur demande
- Sur demande transformateur 12V et support de lampe

TRAYS GLASS : LE MAXIMUM DE FLEXIBILITÉ

Les fours de la ligne Trays représentent la flexibilité maximale de la proposition Prismafood, permettant l'insertion de deux à dix plaques de 40x60 cm. Les caractéristiques techniques en font une solution de premier plan pour les clients qui souhaitent un produit multi-usage.

Cette version offre l'avantage d'une grande porte vitrée permettant une visibilité interne maximale.

caractéristiques du produit :