

# Four à pizza électrique professionnel 4 pizzas de 40 cm

## Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

## Codes produits :

Référence TRAYSALTO-GLASS4

## Description brève du produit :

### TRAYS ALTO GLASS: PLUS D'ESPACE, FLEXIBILITE' MAXIMALE

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. Générateur de vapeur disponible sur demande.

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

Cette version propose une chambre avec hauteur augmentée, par rapport à d'autres modèles, de 9.5cm (Hauteur totale de 27cm).

## Description du produit :

Four à 1 chambre

Pour cuire 4 pizzas de 40 cm

Permet l'insertion de 2 plaques de 40 x 60 cm

Chambre avec hauteur augmentée, par rapport à d'autres modèles Trays

Grande porte vitrée permettant une visibilité interne maximale

Fours associables aux fours Trays Glass et aux étuves de fermentation

Permet de calibrer séparément deux températures de travail différentes

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Isolation en laine de roche évaporée

Éclairage intérieur

Générateur de vapeur disponible sur demande

Version numérique disponible sur demande

Sur demande transformateur 12V et support de lampe

caractéristiques techniques Temperature de travail C° 50 - 450 Alimentation (volt) 230 - 400 Chambres 1 Puissance (KW) 6,9 Absorption électrique monophasé (Amp x phase) 30 Absorption électrique triphasé (Amp x phase) 10 Puissance résistance voûte (W)

1150x3 Puissance résistance sol (W) 1150x3 Dimensions extérieures (cm W x D x H) 110 x 108 x 51 Dimensions intérieures (cm W x D x H) 82 x 84 x 27 Dimensions emballage (cm W x D x H) 115 x 115 x 66,5 Poids net (Kg) 108 Poids brut (Kg) 124

## **caractéristiques du produit :**