



#### FICHE TECHNIQUE

<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>poids brut (Kg)</b>	217
<b>largeur (mm)</b>	1485
<b>profondeur (mm)</b>	935
<b>hauteur (mm)</b>	425

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**FOUR À PIZZA électrique pour 6 PIZZAS Ø 34 cm, CHAMBRE DE CUISSON 105x70x15,5h cm, Modulaire, COMMANDES NUMÉRIQUES, Temp. 60 - 500 °C, version KING Line TOP :**

- Construction entièrement en acier **inoxydable**
- **Système de cuisson révolutionnaire IWOS (Italian Wood Oven Substitute)** qui reproduit mécaniquement le **mouvement circulaire de l'air** dans un **four à bois**, en pratique : -- L'air sous la pierre réfractaire, chauffé par les résistances, est canalisé dans la chambre de cuisson à travers des fentes spéciales placées sur les côtés de la sole, - de cette façon la pizza est cuite par la chaleur du matériau réfractaire et par un flux d'air bouillant, comme cela se produit dans un four à bois.
- Capacité **pizza - 6 x Ø 34 cm** ;
- **Modulaire et empilable** jusqu'à un **maximum de 3 fours** ;
- **Chambre de cuisson entièrement réalisée en matériau réfractaire ( sole, parois et dessus ) avec élément chauffant visible dans la partie supérieure** ;
- **Pierre réfractaire rectifiée** (complètement lisse) ;
- **Gaine d'étanchéité** haute température pour mieux isoler la porte du four;
- Évacuation réglable des fumées de cuisson ;
- 
- **Panneau de contrôle numérique** et logiciel optimisé ;
- Contrôle indépendant de la puissance du plafond et du sol ;
- **Température réglable de 60 à 500°C,**
- **Mode Auto** pour programmer l'heure d'allumage automatique ;
- Possibilité de mémoriser jusqu'à **9 programmes de cuisson** ;
- **Système électronique qui indique et identifie d'éventuels dysfonctionnements** ;
- **Bouton économie** pour économiser de l'énergie lorsqu'il n'y a pas de pizzas en cours de cuisson ;

- 
- **Dimensions extérieures** (avec poignée et câble) : mm 1485x1140x425h
- 400 volts CA 3/N/PE

**Facultatif:**

- Socle de support de base **GA-SUPB6/1** pour 1 caméra
- Socle de support **GA-SUPB6/2** pour 2 caméras
- Hotte aspirante en acier inoxydable **GA- CAP6**
- Cellule levante **GA-CL6**

**MARQUAGE CE**  
Fabriqué en ITALIE

**MODÈLES DISPONIBLES**



**GA-KING6G**

**Four à PIZZA électrique, Capacité Pizza 6 x Ø 34 cm, CHAMBRE 105x70x15,5h ENTIÈREMENT EN RÉFRACTAIRE, Temp. 60 - 500 °C, Kw 10,4 - V. 400/3+N, Poids 217 kg, dim. mm. 1485x935x425h**

**€ 3.576,30**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison**

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<p><b>GA-ST2/KG6G</b></p> A stainless steel support base with two shelves and four casters. The brand logo 'IRON'S CHEF' is visible in the top left corner of the image.	<b>Support de base en acier pour 2 caméras</b>	<p><b>€ 797,95</b></p> <p><i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b></p> <p><b>Livraison 4 à 9 jours</b></p>
<p><b>GA-PROOFER/E</b></p> A stainless steel proofing cabinet with two doors and a digital display on the right side. The brand logo 'IRON'S CHEF' is visible in the top left corner of the image.	<b>Cellule de levage pour four à pizza</b>	<p><b>€ 822,88</b></p> <p><i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b></p> <p><b>Livraison 4 à 9 jours</b></p>
<p><b>GA-ST1/KG6G</b></p> A stainless steel support base with two shelves and four casters. The brand logo 'IRON'S CHEF' is visible in the top left corner of the image.	<b>Support de base en acier pour four à pizza 1 module</b>	<p><b>€ 847,82</b></p> <p><i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b></p> <p><b>Livraison 4 à 9 jours</b></p>
<p><b>GA-HOOD/KG6G</b></p> A stainless steel range hood with a digital display on the right side. The brand logo 'IRON'S CHEF' is visible in the top left corner of the image.	<b>Hotte aspirante pour four à pizza</b>	<p><b>€ 847,82</b></p> <p><i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b></p> <p><b>Livraison 4 à 9 jours</b></p>



