TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,6
poids net (Kg)	17
largeur (mm)	550
profondeur (mm)	430
hauteur (mm)	255

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ÉLECTRIQUE pour chauffer et cuire des PIZZAS et focaccias, idéal pour les pizzerias et rôtisseries :

- **construit en acier inoxydable** , avec **une chambre de cuisson en tôle aluminisée** ,
- **surface de cuisson en pierre réfractaire** ,
- **isolation thermique** par revêtement en laine de roche évaporée,
- **chambre mesurant 410x360x110h mm** , **pour 1 pizza d'un diamètre de 330 mm** ;
- **2 thermostats réglables pour plafond et sol** ,
- **température 0°/ 350°C** ;
- résistances blindées;
- **plus de précision et d'économie d'énergie** ;
- vitre sur la porte pour vérifier le produit pendant la cuisson ;
- **éclairage** dans pièce protégée.

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RSI-SMALL/G	Four à pizza électrique pour 1 PIZZA diamètre 330 mm, 1 CHAMBRE mm 410x360x110h avec sol réfractaire, V 230/1, Kw 1,6, dimensions extérieures mm 550x430x255h	**€ 351,04** *TVA exclue* **Expédition à calculer**

Livraison 4 à 9 jours

TOTALE PIZZE Ø 33 cm

TECHNOCHEF.IT