



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	3,2
poids net (Kg)	30
largeur (mm)	550
profondeur (mm)	430
hauteur (mm)	435

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

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

- **construit en acier inoxydable** , avec **chambre de cuisson en tôle aluminisée** ,
- **table de cuisson en pierre réfractaire** ,
- isolation thermique par revêtement en laine de roche,
- **2 chambres de cuisson indépendantes mesurant 410x360x110h mm , pour 2 pizzas d'un diamètre de 330 mm ,**
- **2 thermostats réglables pour chaque pièce** (haut et sol),
- une meilleure isolation et isolation des pièces les unes par rapport aux autres ;
- **température 0°/350°C** ,
- résistance blindée,
- **une plus grande précision et une économie d'énergie** ;
- verre sur la porte pour surveiller le produit pendant la cuisson ;
- **éclairage** dans pièce protégée,

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RSI-SMALL/G2	Four à pizza électrique pour pizzas, 2 chambres indépendantes mesurant 410x360x110h mm, avec plan réfractaire, V. 230/1, 3,2 kW, dimensions extérieures 550x430x435h mm	€ 528,82 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer



TOTALE PIZZE Ø 33 cm



TECHNO CHEF