



Four statique à cupole, sole fixe, 6 pizzas (Ø 33) avec support sur roues - BLACK

TIBERIO-6E

Descriptions

mm (L x P x H)	1620 x 1800 x 2160
kW	14.4
Voltage	400/3N 50-60Hz
Poids Brut (kg)	630 kg
Volume (m ³)	9.4 m ³

Détails du produit

- Chambre: 1040x700xh125 mm (14,4 kW), chambre de cuisson complètement recouverte de céramique réfractaire, température maximale 500°C.
- Disponible en version 6 et 9 pizzas Ø 33
- Chambre de cuisson complètement recouverte de céramique réfractaire
- Aucun câble visible
- Commandes rétractables
- 100% wood-free
- Éclairage LED
- Isolation thermique en laine de roche
- Hauteur de la chambre de cuisson: 12,5 cm
- Visualisation électronique des températures
- Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur
- Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole avec double sonde (température maximale 500 °C pouvant être atteinte en seulement 90 minutes)
- Résistances cuirassées
- Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-100%)
- Couleurs de la coupole personnalisables sur demande avec supplément de prix.

Les +

PLUS : Le nouveau four à coupole TIBERIO unit le goût esthétique de la tradition à la simplicité d'utilisation des fours électriques professionnels, en garantissant de grandes performances. Innovation, esthétique, puissance et distribution de la chaleur font de TIBERIO l'empereur des fours. Coupole, granit vieilli, profils arrondis, aucun câble visible, portillon rétractable pour accès au panneau de commande, parties externes en acier inox toutes peintes, et 100% wood-free. Voici la vraie révolution ! Un four boutique au charme traditionnel italien, mais avec l'énergie propre de ses 500 C° pour moins de 10 Kw (puissance électrique moyenne Kw/h). Four certifié AVPN (Association Vera Pizza Napolitaine). "Coupe Air System"®, Diamond pense à vous et à l'environnement.

Le **Coupe Air System**® empêche la chaleur de sortir de la bouche du four, en vous garantissant une parfaite homogénéité de la cuisson et une économie d'énergie jusqu'à 30% par rapport à un four à coupole sans ce système. Ce système utilise l'air chaud qui s'accumule dans la coupole "Coupe Air System"® crée une barrière d'air devant la bouche du four, en retenant la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson.