

ZG-115

Four électrique pour pizzeria

CRYSTAL électrique

Four électrique à plateau tournant, idéal pour les pizzerias et les établissements à forte productivité souhaitant un produit à la fois spectaculaire et performant. La configuration en coupole avec plateau tournant de 114 cm garantit une cuisson uniforme et continue, en simplifiant la gestion du produit pendant les phases de travail intense. Capacité : 7 pizzas de 33 cm de diamètre.

STRUCTURE

- **Corps supérieur en coupole.** Coupole métallique lisse à développement hémisphérique, avec isolation interne. Cette solution suggère une conception orientée vers la stabilité thermique et une répartition uniforme de la chaleur dans la chambre.
- **Chambre centrale avec plateau tournant.** Présence d'un plateau tournant interne et de résistances réparties le long du périmètre et de la voûte de la chambre.
- **Base porteuse sur pieds.** Structure inférieure ouverte avec quatre colonnes tubulaires soutenant le bloc du four. Le design permet l'intégration des composants électriques dans la zone centrale.

POSITIONNEMENTS

- Tableau de commande placé en position centrale basse, une solution qui permet de garder la zone opérationnelle dégagée et de protéger l'électronique de la chaleur directe
- Double éclairage de la chambre positionné sur les côtés du four
- Câble électrique situé sur le côté arrière droit

DIMENSIONS extérieures

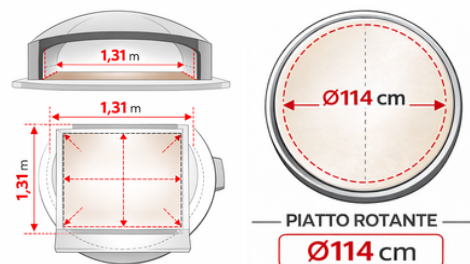
Diamètre ext.	200 cm
Hauteur ext.	212 cm
Poids sans support	400 kg

ALIMENTATION et puissance

Alimentation	400+N+T
Puissance max.	19 kW
Câble d'alimentation	H07 RN-F
Temp. °C	480°

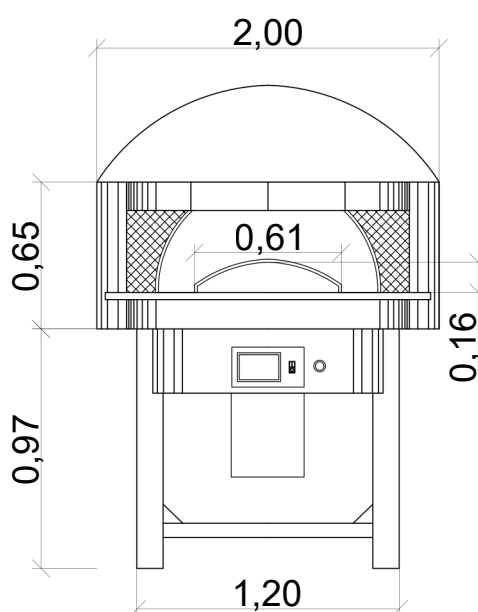


DIMENSIONS de la chambre

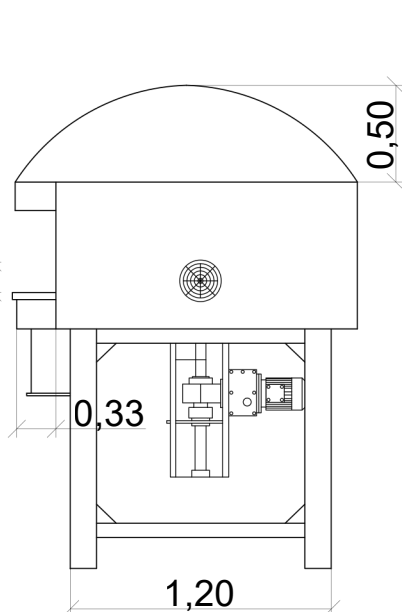


DESSINS techniques

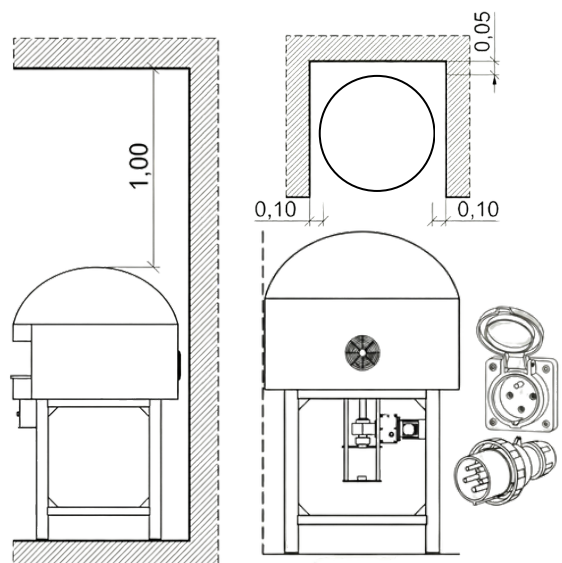
VUE frontale



VUE latérale



Distances de SÉCURITÉ



il est essentiel de **respecter les distances de sécurité** ! en particulier, les distances recommandées doivent être augmentées en présence d'objets ou de matériaux sensibles à la chaleur.