



Four électrique à pizzas, 6 pizzas LFD-06

Descriptions

mm (L x P x H)	1060 x 1240 x 400/475
kW	10.2
Voltage	400/3N 50-60Hz
Poids Brut (kg)	140 kg
Volume (m ³)	0.82 m ³

Détails du produit

- Chambre: 700x1050xh150 mm (8,85 kW), 6 pizzas de Ø 350 mm
- 2 fours superposables (6+6).
- Façade en acier inox, hotte "décorative" démontable et panneau de commandes "indépendant et ergonomique" en acier.
- Chambre avec sol en pierre réfractaire, isolation en laine de verre de forte épaisseur
- "Oura" réglable, pour l'évacuation des fumées
- Éclairage intérieur " haute T° 500°C à LED", encastré, évitant tout chocs
- Portillon avec charnières a "ressorts ", double poignée "athermiques", hublot en verre securit de grandes dimensions (double vitre), joint ignifuge en fibre céramique
- Chauffage par résistances blindées en acier inox
- Régulation de la T° (400°C)
- **ATTENTION:** Kit à acheter séparément pour version 230V triphasée
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Les +

PLUS :

- Chambre en acier inox

- Résistances intégrées entre les deux pierres réfractaire du sol, monté en T° rapide, cuisson très homogène, tout en économisant +/- 25% d'énergie
- Arcade de voûte en inox, empêchant la chaleur de s'évacuer et positionnement des résistances supérieures "rapprochées", sont la garantie du maintien à T° dans la chambre, lors de l'ouverture du portillon, plus besoin de devoir tourner vos pizzas !!
- Double thermostat indépendants (sol - voûte) , capable de l'adapter à tous types de pizzas
- Affichage de la T° par thermomètre digitale
- Hotte "décorative" démontable, livré de série.