

**PROMO**

## Four électrique 4 pizzas diam. 350mm, 1 chambre

**WR-FS04-MS**

### Descriptions

<b>mm (L x P x H)</b>	990 x 820 x 380
<b>kW</b>	5.75
<b>Voltage</b>	400/3N 50-60Hz
<b>Poids Brut (kg)</b>	71 kg
<b>Volume (m<sup>3</sup>)</b>	0.51 m <sup>3</sup>

Page promo : **86-Div25**

### Détails du produit

- Chambre: 700x700x150 mm, 4 pizzas de diam. 350 mm
- 2 fours superposables (4+4)
  
- Réalisation façade en acier inox, châssis en tôle laquée et acier galvanisé.
- Isolation en laine de roche, de forte épaisseur
- Chambre réalise en acier galvanisé, la sole en un "spécial " matériel réfractaire
- Porte en acier inox, avec hublot en verre "securit , poignée athermique
- Éclairage intérieur " haute T° 500°C ", munis d'interrupteur (pour chaque chambre)
- Chauffage par résistances électriques, blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 à 400° C), thermomètre analogique permettant de visualiser la température (pour chaque chambre)
- Interrupteur générale On/Off (pour chaque chambre)
- Câble d'alimentation électrique (longueur 2500 mm)
- Appareil construit dans le respect de normes (CE) en vigueur

**Les +**

- Les fours à pizzas Diverso sont conçu avec des matériaux de haute qualité, des performances capables de satisfaire les plus exigeant des pizzaiolo ... .. des fours pour des professionnels de construction: Made in Italy.
- Sur demande soubassement pour fours en acier inox.