

## B200

FOUR À PIZZA - GAMME TEKNO

1 chambre - 4 pizzas

Commandes digitales

  
ITALFORNI



FINITION EXTÉRIEURE EN INOX

SOLE EN PIERRE RÉFRACTAIRE

ÉPAISSEUR 15 MM

### LE FOUR À PIZZA B200, C'EST :

- Finition extérieure : aspect rustique « briques rouges » et côtés tôle peinte rouge
- Porte à ouverture contrebalancée
- 3 résistances blindées en acier inox à la voûte (visible) et 3 à la sole (sous la pierre réfractaire)
- Éclairage interne protégé
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre
- Contrôle de la température par thermomètre à aiguille
- Température de fonctionnement maxi : 450°C
- Alimentation : 400/3/N/T (existent aussi en 230/3/N/T, nous consulter)



Capacité pizzas ø 30 cm

4 pizzas



Alimentation

400/3/N/T



Puissance

4 Kw



Dimensions extérieures  
(L x P x H)

850 x 950 x 460 mm





## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### FOURS À PIZZA - GAMME TEKNO - 1 CHAMBRE - COMMANDES DIGITALES

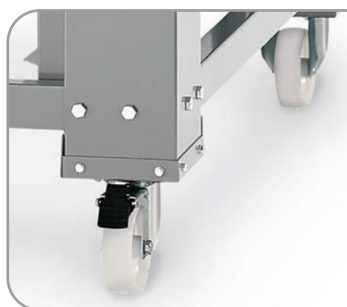
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS Ø 30 CM	DIMENSIONS CHAMBRE (L X P X H) MM	DIMENSIONS EXTÉRIEURES (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)
B200	4 pizzas	610 x 620 x 150	850 x 950 x 460	4	400/3/N/T	76



SOLE EN PIERRE RÉFRACTAIRE  
ÉPAISSEUR 15 MM

- B200**  • 4 pizzas Ø 30 cm
- B202**  • 6 pizzas Ø 30 cm
- B204**  • 2 x 4 pizzas Ø 30 cm
- B205**  • 2 x 6 pizzas Ø 30 cm

### SUPPORTS POUR FOURS GAMME TEKNO



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION
B012	Support pour B200 et B204 - Hauteur 860 mm *
B014	Support pour B202 et B205 - Hauteur 860 mm *
KRSTKB	Roulettes (hauteur 130 mm) pour support (à monter)

\* les supports existent aussi en hauteur 700 mm