

## B208D

FOUR À PIZZA - GAMME CL  
2 chambres - 12 pizzas

**Commandes digitales**

**FOURS SUPERPOSABLES**

**SOLE EN PIERRE RÉFRACTAIRE**

**ÉPAISSEUR 30 MM**



### LE FOUR À PIZZA B208D, C'EST :

- Porte à ouverture contrebalancée
- Éclairage interne protégé
- Régulation indépendante de la voûte & de la sole pour chaque chambre
- 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

12 pizzas



Alimentation

400/3/N/T



Puissance

14,4 Kw



Dimensions extérieures  
(L x P x H)

1000 x 1430 x 960 mm

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## FOURS À PIZZA - GAMME CL - COMMANDES DIGITALES - FINITION RUSTIQUE

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS Ø 30 CM	DIMENSIONS INTÉRIEURES (L X P X H) MM	DIMENSIONS EXTÉRIEURES (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION	POIDS (KG)
B208D	12 pizzas	600 x 900 x 170	1000 x 1430 x 960	14,4	400/3/N/T	380

**B206D / B206DI**  
• 6 pizzas ø 30 cm



**B207D / B207DI**  
• 8 pizzas ø 30 cm



**B208D / B208DI**  
• 2 x 6 pizzas ø 30 cm



**RÉSISTANCES INCORPORÉES  
DANS LA PIERRE, FACILEMENT  
INTERCHANGEABLES**

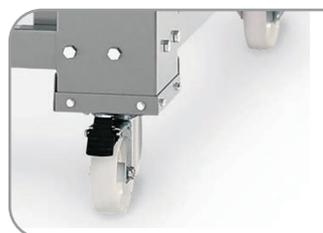


**COMMANDES  
DIGITALES**



**POSSIBILITÉ D'AVOIR UN HABILLAGE  
EN VERRE TREMPÉ COLORÉ,  
TOTALLEMENT PERSONNALISABLE**

## SUPPORTS POUR FOURS GAMME CL



RÉF.	DÉSIGNATION
B016	Support pour B206D, B206DI, B208D, B208DI - Hauteur 700 mm *
B021	Support pour B207D et B207DI - Hauteur 700 mm *
KRSB	Roulettes (hauteur 130 mm) pour support (à monter)

\* les supports existent aussi en hauteur 860 mm