

PROMO**BEST CHOICE**Page catalogue : **848**Page promo : **58**

Four électrique à pizzas, 2x 6 pizzas Ø 350 mm

LD12/35-N

Logic Line Plus

Descriptions

| | |
|----------------|--------------------|
| mm (l x L x H) | 1070 x 1360 x 720 |
| kW | 17.6 |
| Poids | 237 kg |
| Voltage | 400-230/3N 50-60Hz |
| Volume m3 | 1.3 m ³ |

Détails du produit

- 2 Chambres: 700x1050x150 mm (8,8 kW), 6 pizzas de diam. 350 mm.
- 2 fours superposables (12+6)
- Façade en acier inox, hotte "décorative" démontable et panneau de commandes "indépendant et ergonomique" en acier peint.
- Chambre avec sol en pierre réfractaire, isolation en laine de roche de forte épaisseur.
- "Oura" réglable, pour l'évacuation des fumées.
- Eclairage intérieur "haute T° 500°C", encastré, évitant tous chocs.
- Portillon avec charnières à "ressorts", double poignée "athermique", hublot en verre securit de grande dimension, joint en fibre de verre céramique.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox.
- Régulation de la T° (400°C).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Les +

Le Plus : chambre en acier inox.

- Résistances intégrées dans la pierre réfractaire du sol, montée en T° rapide, cuisson très homogène, tout en économisant +/- 25% d'énergie.

- Arcade de voûte en inox "double paroi", 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 indépendant (sole - voûte) , capable d'être adapté à tous types de pizzas.
- Affichage de la T° par thermomètre digital.
- Hotte décorative démontable livrée de série.