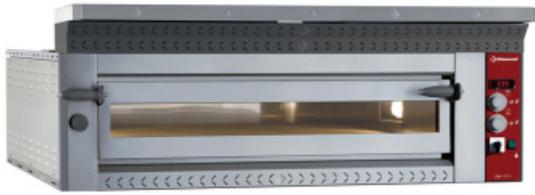


**PROMO****👍 BEST CHOICE**

## Four électrique à pizzas "extra large", 6 pizzas Ø 350 mm

LD6/35XL-N

Logic Line Plus

### Descriptions

mm (l x L x H)	1420 x 1010 x 400
kW	9
Poids	144 kg
Voltage	400-230/3N 50-60Hz
Volume m3	0.82 m <sup>3</sup>

Page catalogue : **847**Page promo : **58**

## Détails du produit

- Chambre: 1050x700x150 mm (9 kW), 6 pizzas de diam. 350 mm.
- 2 fours superposables (6+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.