FOUR ÉLECTRIQUE, 2 CHAMBRES, 2X 6 PIZZAS Ø 350 MM

~~**€ 10.855,00**~~ **€ 8.684,00**

Marque : Diamond

UGS : GDX12/35-LDP
Catégories : catégorie 6 et (2x6) pizza

DESCRIPTION DU PRODUIT

Détails du produit

• 2 chambres 1080x720xh140 mm (8,6 + 8,6 kW)
• 2x 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 2 pizzas de diam. 500 mm
• 2 fours superposables (12+6)
• Chambre en acier inox, sol en pierre réfractaire.
• "Oura" électrique, pour l'évacuation des fumées - vapeur.
• Eclairage " halogène intérieur " encastré "haute T°".
• Porte "contrebalancée", hublot en verre securit "panoramique".
• Chauffage par résistances blindées en acier inox, placées sous la sole et sur la voûte du four, arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon.
• Panneau de commandes "indépendant" et extractible, facilité pour le SAV, ventilateur de refroidissement.

Les +

Voici un four pas comme les autres! Façade aux formes arrondies en acier inox. Panneau de commande à touches sensitive, régulation par thermostat électronique (400°C), affichage digital, 2

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

commutateurs permettent de gérer la puissance de la voûte et de la sole indépendamment. Allumage du four programmable, avec compte à rebours, alarme acoustique de fin de cuisson. Récupérateur de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55