

## Four à pizza électrique 12 pizzas Ø32 cm - support non inclus



### Attributs du produit :

Option: Garantie 1 an pièces  
Voltage: 230V/1 MONOPHASE, 230V/3  
TRIPHASE

### Codes produits :

Référence BASIC 66

### Description brève du produit :

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Temperature de travail C° 45 - 450 Alimentation (volt) 230 - 400 Chambres 2 Puissance (KW) 14,4 Absorption électrique monophasé (Amp x phase) 62,6 Absorption électrique triphasé (Amp x phase) 20,9 Puissance résistance voûte (W) 1200x6 Puissance résistance sol (W) 1200x6 Dimensions extérieures (cm W x D x H) 97,5 x 121,5 x 74,5 Dimensions intérieures (cm W x D x H) 66 x 99 x 14 Dimensions emballage (cm W x D x H) 102 x 127 x 90 Poids net (Kg) 181 Poids brut (Kg) 197

### Description du produit :

#### EN ÉVIDENCE

- Support BASIC 6-66 non inclus
- Four à 2 chambres
- Pour cuire 6 + 6 pizzas de 32 cm
- Plan de cuisson en pierre réfractaire
- Isolation en laine de roche évaporée
- Résistances cuirassées
- Permet de calibrer séparément deux températures de travail différentes
- Éclairage intérieur
- Version numérique disponible sur demande
- Sur demande transformateur 12V et support de lampe

#### FONCTIONNEL, PRATIQUE ET DURABLE

Le four électrique Prismafood Basic est un instrument solide, facile à utiliser et incroyablement fonctionnel. Basic est conçu pour permettre une excellente cuisson, pouvant être obtenu en calibrant séparément deux températures de travail différentes pour les parties supérieure et inférieure, avec des valeurs atteignant 455 ° C. Le design solide et le panneau de commande intuitif permettent de travailler de manière optimale en profitant d'un appareil durable, fiable et facile à entretenir. BASIC peut être équipé du support de four. Le four électrique est construit en acier inox et tôle prépeinte. Plan de cuisson en pierre réfractaire. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances cuirassées. Éclairage intérieur. Alimentation : Volt 400 Triphasée + neutre (voltages spéciaux disponibles sur demande). Performances efficaces, consommation réduite et de nombreux accessoires : Prismafood garantit toute la qualité caractéristique du meilleur Made in Italy.