



Ce four à pizza électrique à sole est conçu pour optimiser votre production de pizzas. Capable de cuire jusqu'à deux pizzas de 14 po par chambre, il est équipé de soles en pierre réfractaire et de chambres de cuisson à double isolation offrant une excellente rétention de la chaleur et une meilleure efficacité énergétique.

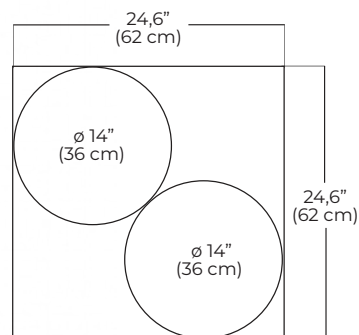
## CARACTÉRISTIQUES

- Les chambres de cuisson à double isolation contribuent à maintenir une température de cuisson stable pour l'ensemble de vos préparations.
- Les soles en pierre réfractaire assurent une excellente rétention de la chaleur et une distribution uniforme, pour des pizzas à la croûte croustillante.
- Les thermostats indépendants permettent un contrôle précis de la température, offrant aux chefs la flexibilité nécessaire pour s'adapter à différents menus.
- Les fenêtres d'observation à double vitrage permettent de surveiller la cuisson sans ouvrir les portes, réduisant ainsi les pertes de chaleur.



PIÈCES ET  
MAIN-D'ŒUVRE

## DIMENSIONS DE LA CHAMBRE



## SPÉCIFICATIONS

Puissance :

9200 – 208/220 V – 23 A – 3 PH

Plage de température :

122 – 842 °F (50 – 450 °C)

Capacité : 4 pizzas de 14 po

2 pizzas par chambre

Matériau de la sole : pierre réfractaire

Éclairage de la chambre : oui

Matériau : acier inoxydable

avec panneaux en acier peint

Dimensions :

Longueur : 33,4 po (85 cm)

Largeur : 36,6 po (93 cm)

Hauteur : 26,4 po (8 cm)

Connexion :   
(208/220 V)

Poids net : 242 lb (110 kg)

Dimensions d'emballage :

Longueur : 41 po (105 cm)

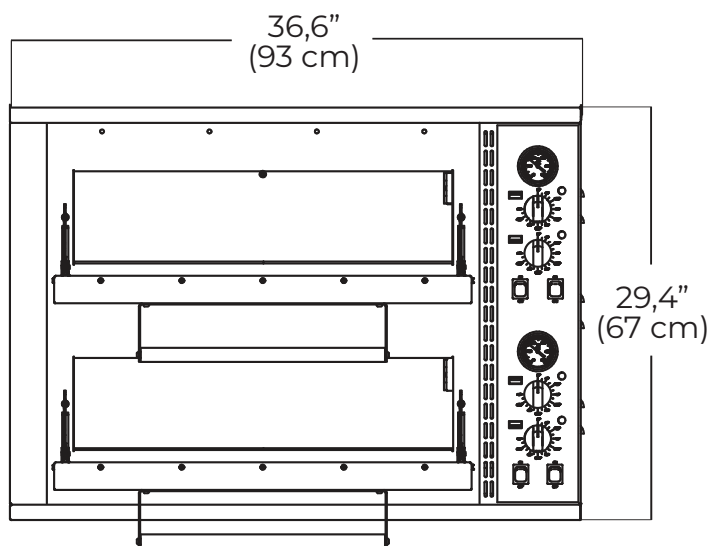
Largeur : 37 po (95 cm)

Hauteur : 35,4 po (90 cm)

Poids à l'expédition : 297 lb (135 kg)



**VUE AVANT**



**VUE DE CÔTÉ GAUCHE**

