FOUR ELECTRIQUE ROTATIF

Fours conçus pour une cuisson efficace & uniforme des Pizze sans avoir à le tourner.
- Capacité de la sole ø 115cm utile = 16 pizza ø25cm / 9 Pizze ø30 / 7 Pizze de 33 cm / 5 Pizze ø 40 cm.
- Chambre de cuisson entièrement réfractaire avec sole rotative réfractaire.
- Chauffage Chambre réfractaire par résistances Blindées ø16mm avec régulation indépendante (de 50 à 500°C).
- Chauffage de la sôle par résistances Blindées ø16mm placées en dessous du plan de cuisson afin de préserver une tempéra - ture optimale constante.
- Tableau de commande permettant de gérer les Températures, La vitesse & le sens de rotation du plan de cuisson/ Le timer de cuisson et les alarmes.
- Puissance Electrique 16.2 kW Puissance de raccordement 32A.
- Dimensions Externes L 150 x P 185 H 198cm.
- Poids 2000kg suivant options.
- Multiples options de décor coupole four (mosaïque, chaux, marbre,...) nous demander.

ZA de l'Agavon—1 avenue jean jaurès—13170 LES PENNES MIRABEAU

04 42 89 16 89—contact@matos-13.com—www.matos-13.com