



Page catalogue : 851

## Four électrique, 1 chambre, 6 pizzas Ø 350 mm

GDX6/35-DP

Chambre 720x1080

### Descriptions

mm (L x P x H)	1190 x 1460 x 440
kW	7.8
Poids Brut (kg)	202 kg
Voltage	400/3N 50-60Hz
Volume (m <sup>3</sup> )	1.07 m <sup>3</sup>

### Détails du produit

- Chambre 720x1080xh150 mm (7,8 kW)
- 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2 pizzas de diam. 500 mm
- 2 fours superposables (6+6)
- Chambre en acier inox, sole en pierre réfractaire, isolation en laine de roche de forte épaisseur.
- "Oura" électrique, pour l'évacuation des fumées - vapeur.
- Eclairage intérieur encastré "haute T°".
- Porte "contrebalancée", 2 poignées "athermiques", hublot en verre securit "panoramique".
- Chauffage par résistances blindées en acier inox, placées sous le sol et sur la voûte du four, arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon.
- Thermostat de sécurité de série.
- Panneau de commandes "indépendant" et extractible, facilité pour le SAV.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

### Les +

- Façade aux formes arrondies en acier inox de forte épaisseur.

- Régulation par thermostat électronique (400°C), affichage digital, 2 commutateurs permettent de gérer la puissance de la voûte et du sol indépendamment, s'adaptant à tous types de pizzas et de cuissons.
- Récupérateur de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.