



Page catalogue : 852

Four électrique, 2 chambres, 2x 6 pizzas 350 mm

GDX12/35-DP

Double chambre 720x1080

Descriptions

mm (L x P x H)	1190 x 1460 x 780
kW	15.6
Poids Brut (kg)	335 kg
Voltage	400/3N 50-60Hz
Volume (m ³)	1.63 m ³

Détails du produit

- 2 chambres 720x1080xh150 mm (7,8 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 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.