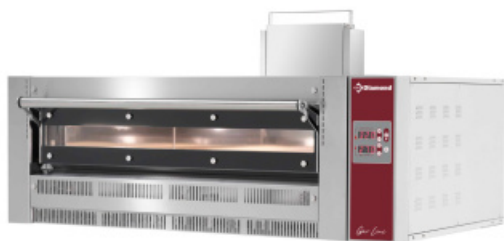


PROMO**👍 BEST CHOICE**

Four gaz, 6 pizzas Ø 350 mm

GL6/35-D

Chambre 720x1080

Descriptions

| | |
|--------------------------|--------------------|
| mm (L x P x H) | 1230 x 1480 x 760 |
| Poids Brut (kg) | 219 kg |
| Voltage | 230/1N 50HZ |
| kcal/h (gaz) | 15907 |
| Volume (m ³) | 1.4 m ³ |

Page catalogue : **861**Page promo : **59**

Détails du produit

- Chambre: 1080x720xh185 mm (18,5 kW), 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2 pizzas de diam. 500 mm
- Capacité productive: 48 à 54 Pizzas /H (Diam. 350mm) ou 16 à 18 pizzas /H (Diam. 500mm)
- 2 fours superposables (6+6)

- Chambre en acier inox, sole en pierre réfractaire, isolation en laine de roche de forte épaisseur
- "Oura" pour l'évacuation des fumées et des vapeur
- Double éclairage intérieur encastré "haute T°"
- Rappel de Porte via ressort, poignée inox sur toute la longueur de la porte, hublot en verre securit "panoramique" doublé d'une vitre de protection contre la chaleur, joint en fibre de verre céramique
- Contrôle par vanne électronique, munie de bougie d'allumage et de dispositifs de sécurité
- 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 avec double affichage digitale (T° sélectionnée et réelle), SAV facilité, ventilateur de refroidissement.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Les +

ADVANTAGE :

- Four alliant performances et économies
- Panneau de commande à touches sensitive, Régulation par thermostat électronique (450 °C), affichage digital
- Chauffage gaz, la sole est porté à température par "conduction" grâce à des échangeurs de chaleur inox, alimentés par 4 brûleurs, placés dans la chambre de combustion, la chambre elle est chauffé par "convection"
- Récupérateur de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole