

# FOURS À PIZZAS

## ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

### RÉFÉRENCE

LE 66 TOP

### DÉSIGNATION

FOUR À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRE - 2 X 6 PIZZAS - ÉLECTRIQUE

### TECHNIQUE

- **RÉSISTANCES BLINDÉES**
- Chambre entièrement réfractaire
- 450°C
- Sole de four en pierre réfractaire
- Cheminée d'évacuation des vapeurs de cuisson
- Façade inox
- Carcasse en acier laqué brun
- Isolation renforcée
- Contrôles thermostatiques séparés pour sole et voûte (2 thermostats de 450°)
- Pyromètres
- Porte vitrée
- Éclairage
- Tri 400 V

**SUPERPOSABLE**


### FOURS À PIZZAS ÉLECTRIQUES

Réf.	Pizzas	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
LE 66 TOP	2 x 6	14,4	243	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 770	

### SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB 6/66	1010 x 1200 x 910	