

FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA Ø 30 CM

GAMME AFI

RÉFÉRENCE

FAPE6+6

DÉSIGNATION

FOUR À PIZZAS - POUR 2 X 6 PIZZAS Ø 30 CM - GAMME AFI

TECHNIQUE

- Température 85°C/450 °C
- Tri 400 V
- Porte vitrée permettant facilement le contrôle de la cuisson
- Intérieur et extérieur en galvanisé de 1 mm d'épaisseur minimum
- Peinture électrostatique à l'extérieur, résistante à la chaleur
- Cadre de porte en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur minimum
- Porte du four en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur minimum
- Porte double paroi à ouverture et fermeture facile. Conçu de manière à ce qu'elle ne s'ouvre pas pendant le fonctionnement
- Poignée en bakélite, résistante à la chaleur
- Four à double paroi avec isolation en laine de roche de 60 mm, entre la partie interne et externe
- Briques de cuisson intérieures en pierres de Chamottes, résistantes à la chaleur
- Modèles avec éclairages: 2 lampes par étage, résistantes à la chaleur



PIZZAS Ø 30 CM

Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. int. (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAPE6+6	2 x 6 pizzas	12	195	920 x 620	1220 x 820 x 780	



SUPPORTS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
OZSUPS	Support sans glissières	
OZSUPC	Support avec glissières	