

# FOURS À PIZZAS

## ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

### RÉFÉRENCE

LE 9 TOP

### DÉSIGNATION

FOUR À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRE - 9 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 9 TOP	9	10,8	151	670 x 1035 x 145	1360 x 1470 x 360	

### SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB 9/99	1360 x 1200 x 910	