

OPALE STN

Four électrique pour pizzeria



x7



FICHE TECHNIQUE

STRUCTURE EXTÉRIEURE

- Structure réalisée en tôle d'acier verni
- Plan de travail avec dessus de table en granit de roche volcanique Etna
- Touch screen placé en bas à droite avec petite porte pour couvrir

STRUCTURE INTÉRIEURE

- Chambre de cuisson en matériau réfractaire
- Sol de cuisson en argile du Vésuve
- Sol et ciel avec résistances en acier avec irradiation directe

DIMENSIONS

Hauteur ext.	180 cm
Profondeur ext.	141 cm
Prof. ext. avec plan de travail	173 cm
Largeur ext.	160 cm
Poids	700 kg



CAPACITÉ DE CUISSON

5 pizzas diamètre 33 cm

Les données peuvent varier en accord avec l'utilisation différentes équipements

ALIMENTATION ET PUISSANCE

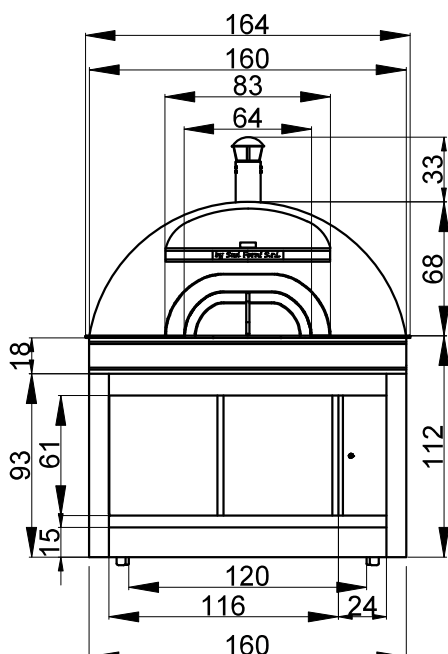
Alimentation	400 V/3 + N
Puissance max.	17 kW
Câble d'alimentation	H07 RN-F
Temp. °C	490°

NOTE: SUD FORNI Srl se réserve droit de modifier sans préavis les caractéristiques des produits présentés dans cette publication

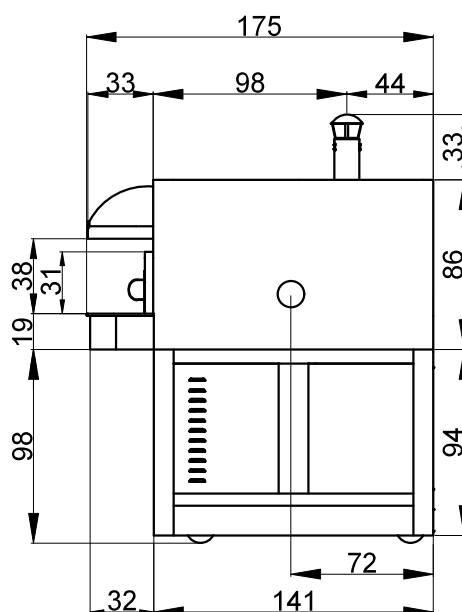
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

105 cm x 105 cm x 23 cm

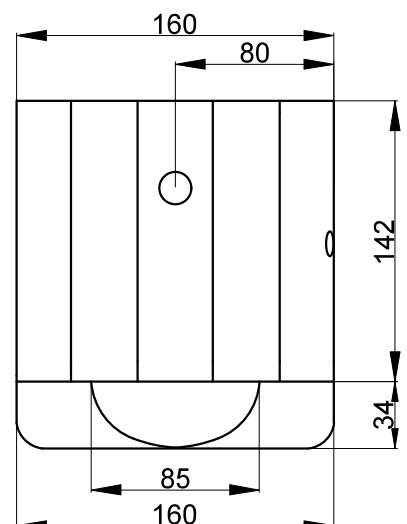
VUE DE FACE



VUE DU CÔTÉ DROIT



VUE DE DESSUS



NOTE : Les chiffres indiqués dans les vues sont en centimètres