



**EUROTEC
RIGA** FOOD SERVICE
TECHNOLOGY

Tel. +39.0473.562752 - Fax +39.0473.562484
E-mail: info@eurotecriga.com
Internet: www.eurotecriga.com

Four à pizza électrique compact RIF-PIZZA 240M2



new

DESCRIPTION:

- Four électrique compact 2 pizzas (Ø 40cm) à contrôle mécanique de température
- Façade en acier inoxydable avec porte en verre
- Chambre de cuisson en acier inoxydable
- Parois des chambres en matériau réfractaire
- Éclairage interne
- Isolation thermique efficace de la laine de verre
- Éléments de blindage électriques blindés dans le plancher et le plafond du four
- Thermostat de contrôle de la température interne jusqu'à 50-350°C.
- Minuterie mécanique de 60 minutes
- Porte froide, verres gâché
- Porte vitrée amovible à double vitrage, facile à nettoyer
- enveloppe extérieure froide due à la ventilation force
- deux pierres à pizza, utilisation individuelle pour la chambre supérieure et inférieure

SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES *

Puissance absorbée	Kw	3,1
Alimentation	Volt AC	230/1/50~60Hz (16A)
Heating element	W	1000 x 3
Capacité - pizza	Φ 40	2
Poids net	Kg	32
Poids brut	Kg	36
Dimensiones internes (cavité)	mm	420 x 435 x 260 H
Pizza stone size	Mm	415 x 415
Dimensiones externes	mm	610 x 600 x 410 H
Package size	Mm	690 x 730 x 490 H

*Les caractéristiques techniques peuvent être sujettes à modification