

POM4/PZ

Four à pizza à usage intensif Convection + Ventilation



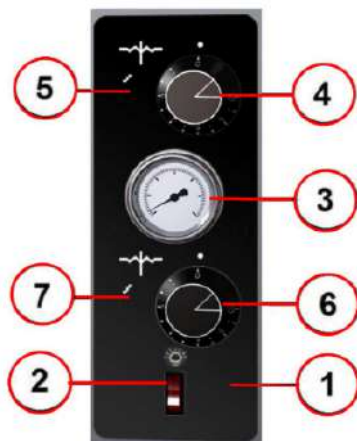
/ Idéal pour la restauration rapide grâce à sa forme compacte.

/ Modèle superposable et châssis en acier inoxydable pour un entretien plus facile.

/ Conforme aux normes d'hygiène alimentaire.

/ Bandeau de commandes ergonomique.

/ La porte vitrée permet de surveiller la cuisson des pizzas.



1. étiquette de commande;
2. interrupteur de l'éclairage intérieur;
3. thermomètre analogique;
4. thermostat supérieur;
5. témoin lumineux du thermostat supérieur;
6. thermostat inférieur;
7. témoin lumineux du thermostat inférieur.

Code commercial	POM4/PZ
Code 12NC	859991601240
Code EAN	8003437610646

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Capacité (pizzas 30/34cm)	4 pizzas
Chambre de cuisson	Acier inoxydable
Type d'alimentation	Electrique
Type de commandes	Mécaniques

ESTHETIQUE

Couleur châssis	Acier
Couleur chambre	Acier
Type de porte	Abattante
Poignée	1 / Horizontale

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance totale (W)	5600
Tension	400 V - 3Ph - N - T
Fréquence (Hz)	50
Puissance en haut de la chambre (W)	2800
Puissance en bas (W)	2800
Température maximale	450°C

DIMENSIONS & POIDS

Dimensions externes (HxLxP en cm)	38 x 99 x 92
Dimensions internes (HxLxP en cm)	15 x 70 x 70
Dimensions emballage (HxLxP en cm)	53 x 104 x 99
Profondeur porte ouverte (cm)	102
Poids net (kg)	74
Poids brut (kg)	88

Cet appareil répond aux exigences de la directive européenne 2006/42/CE du 17 mai 2016 relative aux machines. La retranscription de cette directive dans le droit du travail est le décret 2008-1156 du 17/11/2008 qui impose aux professionnels d'utiliser ou de mettre à disposition de leurs employés des appareils répondant à la directive relative aux machines.

Photos non contractuelles