

OPALE MAXI

Four électrique pour pizzeria



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.	190 cm
Profondeur ext.	155 cm
Prof. ext. avec plan de travail	185 cm
Largeur ext.	180 cm
Poids	900 kg



CAPACITÉ DE CUISSON

9 pizze diametro 33 cm

Les données peuvent varier en accord avec l'utilisation différenciés des équipements

ALIMENTATION ET PUISSANCE

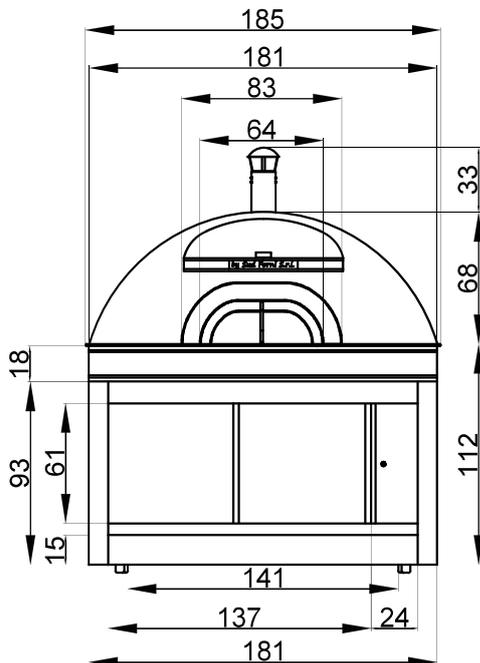
Alimentation	400 V/3 + N
Puissance max.	19 kW
Câble d'alimentation	H07 RN-F
Temp. °C	490°

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

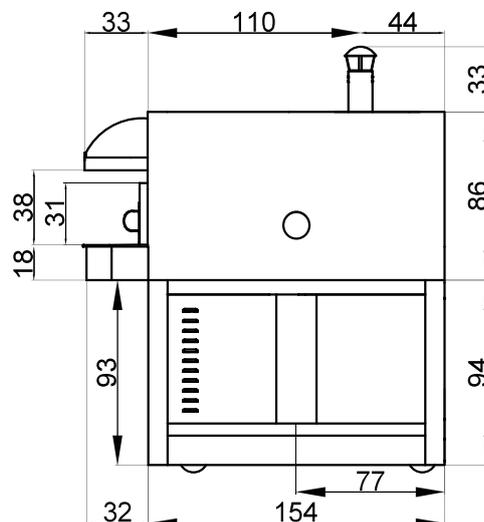
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

125 cm x 125 cm x 23 cm

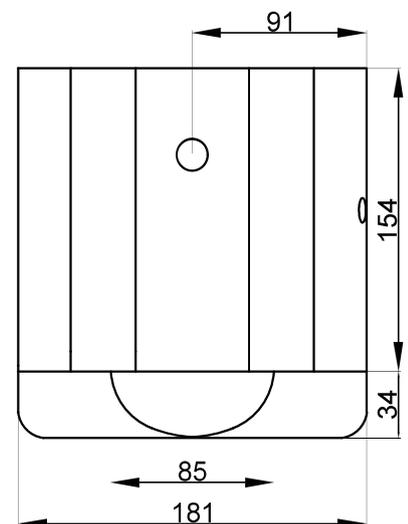
VUE DE FACE



VUE DU CÔTÉ DROIT



V



NOTE : Les chiffres indiquées dans les vues sont en centimètres