

OPALE SMART

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
- Carte de commande placée à l'avant du four

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.	80 cm
Profondeur ext.	86 cm
Profondeur ext. Avec plan de travail	116 cm
Largeur ext.	110 cm
Poids	240 kg



CAPACITÉ DE CUISSON

4 pizzas diamètre 33 cm

I dati sono suscettibili a variazioni in accordo al differente utilizzo delle attrezzature

ALIMENTATION ET PUISSANCE

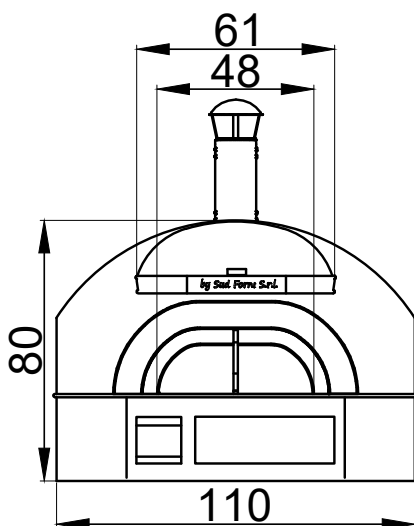
Alimentation	400 V/3 + N
Puissance max.	10 kW
Câble d'alimentation	H07 RN-F
Temp. °C	490°

NOTE: SUD FORNI Srl si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione

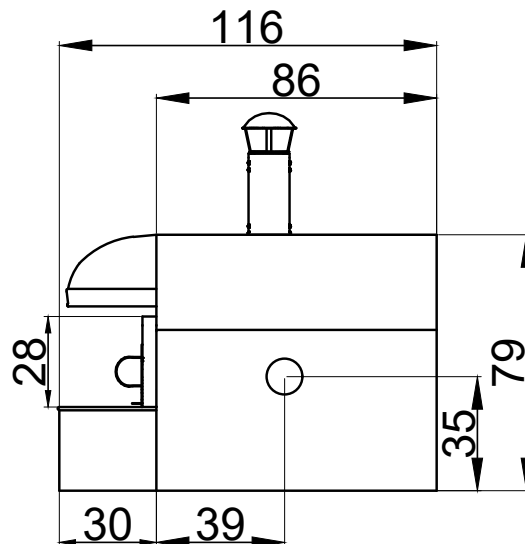
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

70 cm x 70 cm x 23 cm

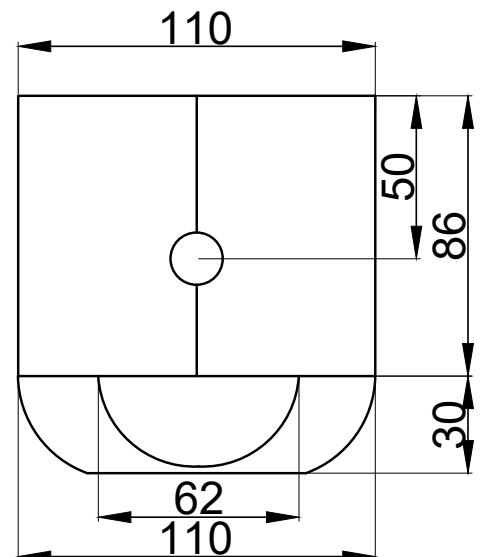
VUE DE FACE



VUE DU COTÉ DROIT



VUE DE DESSUS



NOTE: Les chiffres reportées dans les vues sont en centimètres