

Four à pizza basic 1/50 vetro

226889

Face avant en inox et bâti en acier peint. Isolation par laine de roche. Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas). Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant. Température réglable de 50°C à 500°C. Dimensions interne de la chambre du four: 620x500x(H)120.



Caractéristiques

Matières	: Inox
Voltage	: 400
Plage de température de (°C)	: 45°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 455°C
Nécessite un électricien	: Oui
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 915
Profondeur (mm)	: 621
Hauteur (mm)	: 357
Longueur intérieure (mm)	: 620
Largeur intérieure (mm)	: 500
Hauteur intérieure (mm)	: 120
Puissance (fournie) (W)	: 5000
Panneau de commandes	: Analogique
Robinet de vidange	: Non
Programmable	: Non
Measurements	: 915x621x(H)357

Spécifications de transport

EAN	: 8711369226889
Gross weight (kg)	: 54
Net weight (kg)	: 47.5
Intrastat code	: 84198180
Plastic packaging (gram)	: 100

Hendi B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: +39 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu