

Fiche Technique

Description du produit: Four à pizza électrique de comptoir

Ces fours compacts et pratiques sont un complément idéal à la cuisine de tout pub, café ou petit restaurant. Ils sont conçus pour cuire des pizzas, mais peuvent également être utilisés pour préparer des sandwiches, des bretzels, des plats au four et divers aliments tels que des pommes de terre, du pain, des gâteaux, des tartes, des bonbons, etc.

Ces fours sont entièrement construits en acier inoxydable et avec des composants de haute qualité pour assurer une longue durée de vie dans les utilisations professionnelles.

Économie d'énergie maximale grâce à une isolation de qualité supérieure en fibre céramique haute température ignifuge (Superwool-Plus-Blanket).

Fonctionnement des chambres complètement indépendant contrôlé par interrupteurs « Marche/Arrêt ». Thermostats indépendants qui permettent de régler la chaleur de voûte et de sole séparément.

Thermostat de sécurité et éclairage de la caméra avec une bonne isolation. Répartition optimale de la chaleur grâce au matériau/pierre réfractaire. Facile à transporter et à nettoyer



| Caractéristiques | Modèles/Ref. Xdome | | | |
|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | WR-PZ20-PX XDFP 20PI | WR-PZ35-PX XDFP 35PI | WR-PZ20-PV XDFP 20PV | WR-PZ35-PV XDFP 35PV |
| Puissance (W)/Voltage (V) | 1900W/230V | 3500W/230V | 750W/230V | 3500W/230V |
| Source de chaleur supérieure: <u>Résistance blindée supérieur</u> | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Source de chaleur inférieur: <u>Résistance blindée plus Pierre réfractaire</u> | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Plages de température | Jusq'au 300°C | Jusqu'au 300°C | Jusqu'au 300°C | Jusqu'au 300°C |
| Nr de Chambres | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Dimensions de la chambre (l x P x H) mm | 1 x (410 x 360 x 76) | 2 x (410 x 360 x 76) | 1 x (410 x 360 x 76) | 2 x (410 x 360 x 76) |
| Interrupteur marche/arrêt indépendant par caméra | 2 | 4 | 2 | 4 |
| Thermostats de réglage supérieur et inférieur indépendants | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Éclairage de Chambre | - | - | 1 | 1 |
| Portes avec poignée athermique | Inox | Inox | Vitrée | Vitrée |
| Capacité (Nr de pizzas avec Ø35cm) | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Dim. Produit (LxPxH)mm | 560x520x250 | 560x510x455 | 560x520x250 | 560x510x455 |
| Dim. Ext. Emballage (LxPxH)mm | 580x580x285 | 580x580x485 | 580x580x285 | 580x580x485 |
| Poids brut (Kg) | 20 | 34 | 20,5 | 35 |
| Code Barre EAN 13 | DIVERSO | DIVERSO | DIVERSO | DIVERSO |

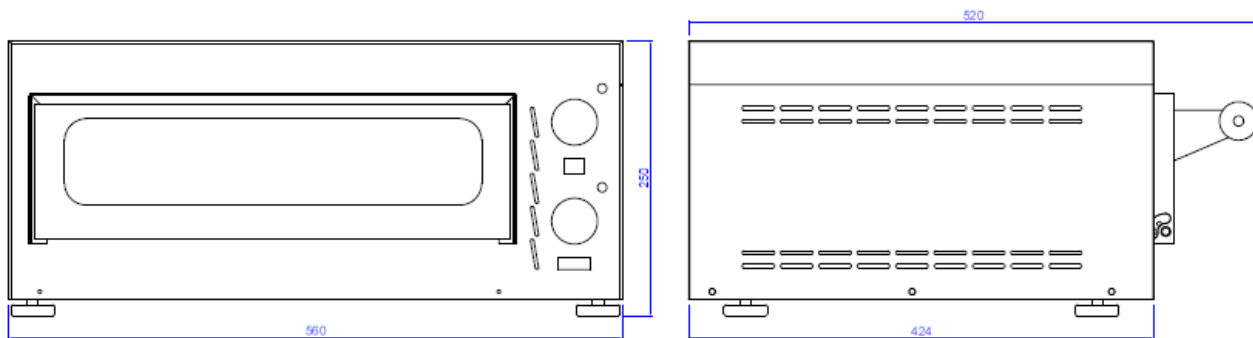
Fiche Technique

Description du produit: Four à pizza électrique de comptoir

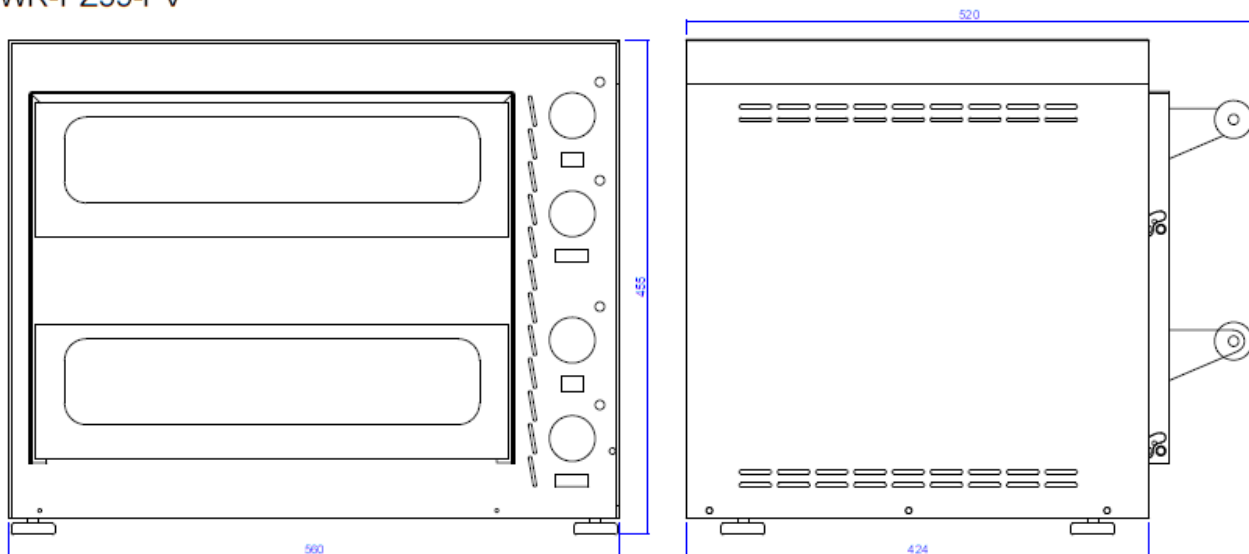
Matériel:

- **Carrosserie et Portes:** Acier inoxydable AISI 430
- **Verre:** Trempé
- **Résistances Blindées:** Acier inoxydable AISI 304
- **Poignées athermiques:** Baklite

WR-PZ20-PV



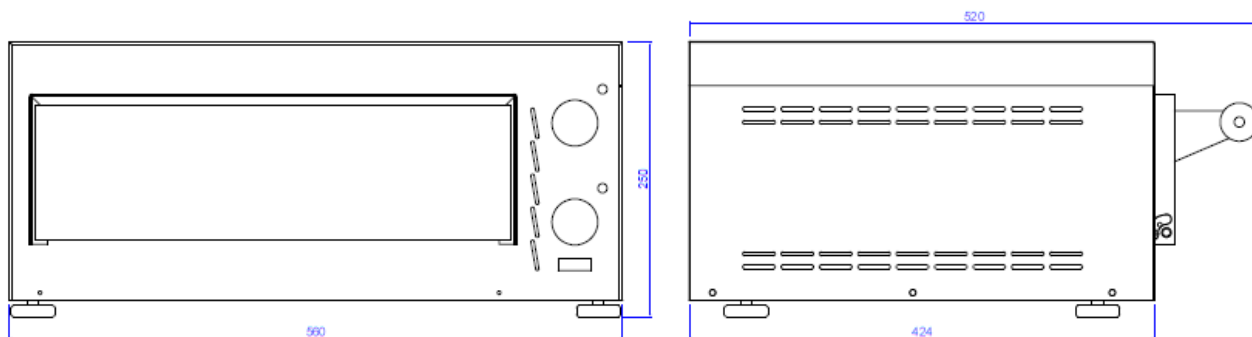
WR-PZ35-PV



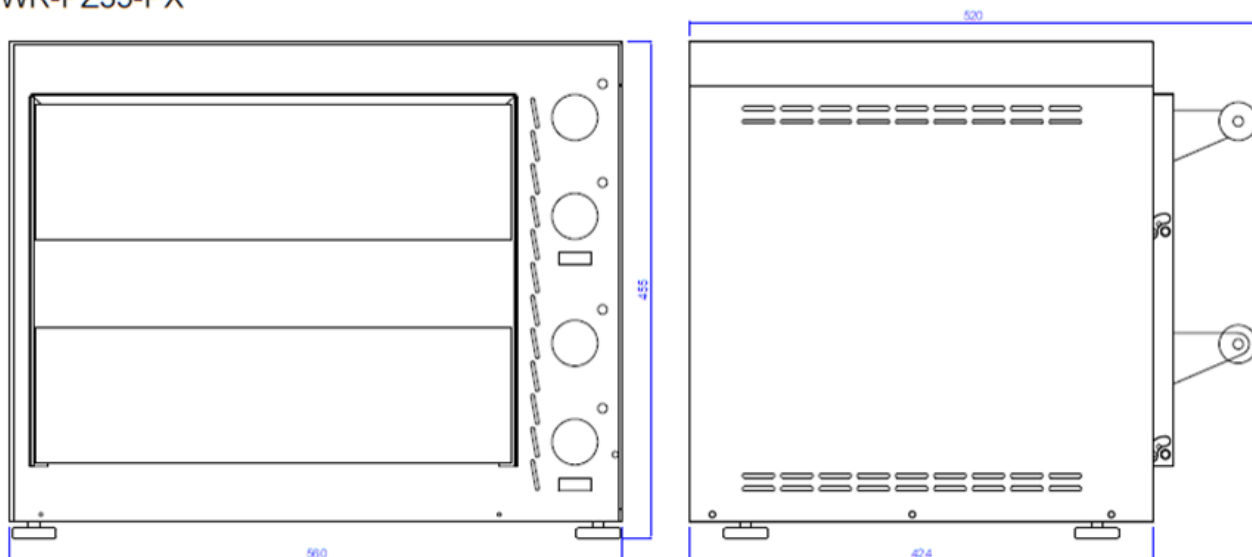
Fiche Technique

Description du produit: Four à pizza électrique de comptoir

WR-PZ20-PX



WR-PZ35-PX



Entretien:

IMPORTANT: pour garantir la durée de vie de ce produit et la sécurité de l'utilisateur, nous vous recommandons de lire les instructions d'entretien et de nettoyage figurant sur le manuel d'instructions.

ATTENTION!!!! NE PAS UTILISER de produits de nettoyage à base de cétones et d'hydrocarbures, d'acides, de bases, d'esters et d'éthers. Après avoir utilisé un produit nettoyant, bien rincer à l'eau claire.

Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis.