

EDIMAT

EUROPE DISTRIBUTION MATÉRIEL

11 rue de la Forêt- 67230 HUTTENHEIM – Tél : +33 (0)3.88.58.95.58 – Fax : +33 (0)3.88.58.95.82

Site Internet : www.edimat.net - email : contact@edimat.net

FOUR A PIZZA FP1

Le nouveau four FP1 peut contenir 4 pizzas rondes de grand diamètre ou 2 pizzas rectangulaires 60*40 cm.

Cuisson professionnelle et uniforme grâce à une électronique de pointe qui garantit une température constante pouvant atteindre 400°.

Solde en pierre réfractaire et hotte aspirante intégrée, permettant ainsi d'utiliser le four dans un local non équipé de hotte.

Ideal pour la cuisson de pizzas fraîches ou surgelées.

Portes avec tri-vitrage trempé à basses émissions. Même après plusieurs heures de fonctionnement à forte température, la porte reste froide, évitant tout risque de brûlure.

Le four, construit en acier inoxydable, a une lumière dans chacune des chambres.

De nombreuses applications possibles : bars, stations-service, kiosques sur les plages, food trucks, mais aussi dans des pizzerias pour la cuisson séparée de pizzas sans gluten.

Données techniques

380-400 V 50-60 Hz

Puissance totale connectée 6.5 Kw

Dimensions externes 89 x 65 x 68 (h) cm

Dimensions internes 75 x 42 x 10 (h) cm

Poids 99 Kg

