

FOUR A PIZZA

EQUIPEMENT PROFESSIONNEL



Le Four SWS 360 offre une pizza surgelée cuite et croustillante en 2 minutes.



Maintenance aisée grâce à l'ouverture du capot.*



Facile à utiliser Pas de main d'œuvre qualifiée



Prise monophasée 230 V / 16 A



Zéro perte pizzas surgelées



Simple à nettoyer pyrolyse 60 sec.



FOUR SWS 360

Réf. 810430

■ CHÂSSIS TOUT INOX BROSSÉ 441 10/10ÈME ■ PIERRE RÉFRACTAIRE ÉPAISSEUR 15 MM ■ RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE DE LA SOLE VIA AFFICHEUR NUMÉRIQUE JUSQU'À 330° ■ SONDE DE TEMPÉRATURE INTÉGRÉE DANS LA SOLE ■ MINUTERIE 180 SECONDES ■ ENJOLIVEUR NOIR DE FINITION ■ PUISSANCE MAX 2.9 KW ■ PUISSANCE RÉSISTANCE SOLE 1.7 KW ■ TYPE DE CUISSON INFRAROUGE ONDES COURTES ■ PRISE 230 V / 16 A MONOPHASÉE ■ NORME IPX3 UTILISATION INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR

DIMENSION FOUR L 595 MM / P. 486 MM / H. 299 MM
DIMENSION CHAMBRE DE CUISSON L 360 MM / P. 360 MM / H. 89 MM
POIDS 23 KG



SIÈGE SOCIAL - 220 RUE DU MOULIN NEUF / ZAC SUD 01570 FEILLENS
TÉL : 03 85 36 27 49 - CONTACT@COLLET-INDUSTRIES.COM
WWW.COLLET-INDUSTRIES.COM