

Four à Pizza Convoyeur

BR2002203

Bartscher



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four à Pizza Convoyeur** dispose d'une plage de température comprise entre 70 °C et 250 °C. Il vous permet d'obtenir des pizzas, baguettes garnies ou toasts particulièrement croustillants. La vitesse de convoyage est réglable de 2 à 14 minutes.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Volume (L) : 0.27 | Type de Commande : Electronique |
| Température Minimum (°C) : 70 | Température Maximum (°C) : 250 | Programmable : Oui |
| Nombre de Niveaux : 1 | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 | Minuteur : Oui |
| Intérieur Réfractaire : Sole & Voûte | Finition Extérieure : Inox | Longueur (mm) : 472 |
| Profondeur (mm) : 1045 | Hauteur (mm) : 400 | Poids (kg) : 21.9 |
| Puissance (W) : 3.5 | Matière : Inox | Eclairage Intérieur : Oui |
| Capacité Pizza : 1 | Thermostat : Oui | Nécessite un électricien : Non |
| Domaine d'utilisation : Intérieur | Hauteur Intérieure (mm) : 85 | Largeur Intérieure (mm) : 360 |
| Profondeur Intérieure (mm) : 450 | Type de four : Electrique | |

Informations Logistiques :

Largeur : 910 mm

Profondeur : 560 mm

Hauteur : 530 mm